Beslenme Bilgileri ve Yiyecek-İçecek Tarifleri

Detay Bilgiler :

http://www.droetker.com.tr

http://www.evyemegi.com

http://www.piyale.com.tr

http://kuzanbank.sitemynet.com sitesinde yayınlanan çalışmalar:

1. Türkçe ders notları (windows yardım menüsü formatında)
2. Tarih ders notları (windows yardım menüsü formatında)
3. Coğrafya ders notları (windows yardım menüsü formatında)
4. Felsefe, sosyoloji, psikoloji, mantık ders notları (windows yardım menüsü formatında)
5. İllerimizi tanıtan çalışma (Yeni versiyonu) (windows yardım menüsü formatında)
6. İnanç ve sağlık turizmi (windows yardım menüsü formatında)
7. Ansiklopedik sözlük (Zengin metin biçimi -.rtf- formatındaki belgelerde arama yapan bir çalışma)
8. Türkiye yapboz oyunu (81 parça)
9. Türkçe satranç oyunu
10. Yüz Jeneratörü (Yeni versiyonu)
11. Sınavlara hazırlık sözlüğü (windows yardım menüsü formatında)
12. İllerimizi tanıtan çalışma (İngilizce versiyonu) (windows yardım menüsü formatında)
13. Beslenme bilgileri ve yiyecek-içecek tarifleri (windows yardım

menüsü formatında)

Börek ve Hamur işleri	14
Çorbalar	20
Diyet Yemekleri	16
Et Yemekleri	23
Kekler	11
Kurabiyeler	17
Mayalılar	24
Pastalar	12
Pilavlar	10
Reçeller	5
Salatalar	20
Sebze Yemekleri	18
Soslar	4
Special	13
Sütlü Tatlılar	5
İçecekler, şuruplar, şerbetler	6
Tartlar	9
Tatlılar I	18
Tatlılar II	7
Tavuk Yemekleri	11
Tuzlular	9
Yöre Yemekleri	92
Zeytinyağlılar	5

BÖREK ve HAMUR İŞLERİ

KIYMALI KOLAY SU BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

5 adet Yufka
300 gr Kıyma
1 şişe Soda
1 adet Soğan
2 adet Domates
2 adet Sivri Biber
5 adet Yumurta
1 paket (250 gr) Margarin
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kıymayı incecik doğranmış soğanla birlikte çok az yağda kavurun. Domatesleri ve sivri biberi doğrayıp ekleyin.Tuz ve karabiberle karıştırın.

Diğer tarafta, bir paket margarini eritin. İçine sodayı ve yumurtaları katıp çırpın. Tepsiyi yağlayın. Yufkaları her katını bu karışımla yağlayarak kat kat dizin. Ortasına kıymalı içi yayın.Tekrar yufkaların kalan kısmını aralarını yağlayarak tepsiye yerleştirin.

Üzerine kalan karışımı sürün. Vaktiniz varsa bir gece buzdolabında ya da balkonda bekletin. Vaktiniz yoksa, hemen de kızartabilirsiniz. 180-200ºC fırında kızartın.

Dilimleyerek servis yapın.

KOLAY PEYNİRLİ PİDE

Malzemeler : (4 kişi için)

4 adet Yufka

400 gr Beyaz Peynir
6 adet Domates
5-6 Sivri Biber
3 adet Yumurta
1 su bardağı Sıvı Yağ
1 demet Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Maydanozu kıyıp peynirle karıştırın. Domatesi dilimleyip sivri biberleri ikiye kesin. Ayrı bir kapta iki yumurtayı, sıvı yağı ve yoğurdu karıştırın. Yufkaları sekizer parçaya bölün, iki parçayı üst üste getirip üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. Peynirle maydanozu ilave edip sarın.

Ortasını bıçakla yarıp domates dilimi ve sivri biber yerleştirin. Hazırladığınız peynirli pideleri yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Kalan bir yumurtayı çırpın ve tepsideki pidelerin üzerine sürün, 150 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

Çay veya arzu edilen bir içecekle servise sunulur.

LAHMACUN

Malzemeler : (4 kişi için)

4 tane Mayalı Ekmek Hamuru
250 gr Yağlı Kıyma
4 adet ince doğranmış Kuru Soğan
1 adet Domates
1 yemek kaşığı Salça
10 dal Maydanoz
1 yemek kaşığı Tereyağ
Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Çiğ Kıyma, küçük küçük doğranmış soğan, domates, maydanoz, tereyağ, tuz, karabiber, kırmızı biber, biber salçası karıştırılarak iç hazırlanır.

Ekmek Hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve un serperek oklava ile açılır. Kıyması yayılır. Orta Isılı Fırında pişirilir.

Sıcakken servis yapınız.

PEYNİRLİ ÇÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

1 paket (250 gr) margarin
250 gr. beyaz peynir
2 adet Yumurta Sarısı,
2 tatlı kaşığı Limon Suyu
1 Paket Kabartma Tozu
aldığı kadar Un

Hazırlanışı :

Yağı eritip bir yumurta sarısı ve diğer malzeme ile karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. 20 dakika dinlendiririn. Merdane ile 1 cm. kalınlığında açarak bardakla yuvarlaklar kesip tepsiye dizin. Üzerine kalan yumurta sarısını sürüp, susam serperek 180 derecelik fırında kızartın.

Kapalı bir kapta uzun süre tazeliğini ve kıtırlığını korur.

SÜRPRİZ MAKARNA

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Paket Boncuk Makarna
½ Kg Kıyma
2 tane kuru soğan,
3 tane orta boy patates

2 tane orta boy Patlıcan
3 tane iri Domates
2-3 yemek kaşığı Zeytinyağ
Kızartmak için Sıvı Yağ
2-3 Diş Sarımsak
1 Yumurta
1 Kuru Soğan
İki Kaşık Un
Tuz, Kara Biber, Kimyon

Hazırlanışı :

İlk önce kıymaya rendelenmiş soğan, baharat ve tuz ilave ederek yoğurun. Yoğurduğunuz bu köfte harcı ile misket büyüklüğünde köfteler yapın.

Tepsiye biraz un serpiştirerek köftelerin bunun içinde una bulanmasını sağlayın. Patates ve patlıcanları soyup kuş başı büyüklüğünde doğrayın. Fritözü ısıtın. Sırayla önce patatesleri, patlıcanları ve köfteleri kızartıp ayrı ayrı kaplara alın.

Bu arada makarnanın suyunu kaynatarak biraz tuz atın. Daha sonra makarnaları koyup orta hararetli ateşte pişirin. Onlar pişerken, tereyağı eritin, blenderle ezdiğiniz domates ve sarımsakları ekleyerek bir sos yapın. Gerekirse biraz su ekleyebilirsiniz. Tuz ve karabiberi unutmayın.

Makarnalar yumuşayınca büyük bir servis tepsisine alın. Makarnaların üzerine önce patatesleri, ardından patlıcan ve köfteleri yayın.Hepsinin de üstüne domates sosunu gezdirin. Öylece sofraya getirin.

Sıcakken Servis Yapın

TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

4 Bardak Un

5 yemek kaşığı Yağ
1 fincan Zeytinyağı
½ bardak Su
Yeterince Tuz

Talaş İçin Gerekenler

½ kg Kuşbaşı Koyun Eti
2 adet Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Yağ
1 adet büyükçe Domates
½ kaşık Salça
1 bardak Su
1 Yumurta Sarısı
Maydanoz
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Tencereye, kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde doğranmış etler konur. Üstüne çentilmiş soğan, bir kaşık yağ, dökülüp ateş üzerinde suyu çekilinceye kadar kavrulur.

Kavrulmuş etin üzerine hem domates hem de salça konulup biraz daha kavrulur. Bir bardak su ilavesi ile kapağı kapatılmış olarak etler iyice pişirilir. Suyunu çektikten sonra kapağı açılarak üzerine tuz, maydanoz, karabiber, kekik serpilir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Diğer tarafta, 4 bardak elenmiş una, tuz ve 1 yemek kaşığı yağ ilave edilerek, ılık su ile katıca bir hamur tutulur. üzerine nemli bir bez örtülerek onbeş dakika dinlendirilir.

Bu hamur 6 eşit parçaya bölünür. Herbir parça merdane ile açılır, üzerine yağ sürülür. Biraz daha dinlendirilir. Elde uçlarından çekerek, hazır yufka ıncelıgıne kadar açılır. Ortalarına içler eşit miktarda konularak, bohça gibi dört tarafından dürülerek, yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yumurtanın sarısı sürülerek fırına verilir. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınır ve kesilerek servis yapılır.

Sıcakken servis yapınız.

TAVUKLU BÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

3 adet Yufka
125 gr Tereyağ ya da Margarin
1 adet Tavuk Göğsü
1 kase Tavuk Suyu
1 su bardağı dövülmüş Ceviz
1 adet Yumurta Sarısı
Kimyon, Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tavuk göğsünü tuz ve su ile haşlayıp suyunu ayırın. Etlerini iyice didikleyip ceviz, kimyon ve karabiberle karıştırın.

Diğer tarafta tepsiye üç tane yufkanın her katını eritilmiş yağla yağlayarak kat kat yayın. Tepsiye bütün olarak sığmazsa hafifçe buruşturabilirsiniz. En üstteki yufkayı da yağladıktan sonra 180 derece fırında pembeleşene kadar kızartın. Kızarınca fırından alın, sıcakken bir kase ılık tavuk suyunu üzerine gezdirin. Yufkalar suyu emip yumuşayıncaya kadar bekleyin.

Bazen yufkalar biraz kalın olduğu için yeterince yumuşamayabilir; o zaman biraz daha tavuk suyu ekleyebilirsiniz. Kıvrılabilecek kadar yumuşamış yufkaların üzerine hazırladığınız cevizli tavuk karışımını yayın. Bir uçtan başlayarak rulo şeklinde kıvırın. Tepsiden almadan üzerine yumurta sarısı sürerek tekrar fırına verin.

Kızarınca dilim dilim keserek servis yapın.

TEL KADAYIFLI BÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

250 gr Tel Kadayıf
350 gr Taze Kaşar
2 su bardağı Süt
2 adet Yumurta
5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin

Hazırlanışı :

Tel kadayıfın yarısını bir borcam fırın tepsisine altını yağlayarak yayın. Üzerine ince dilimler halinde kesilmiş kaşar peynirini dizin. Kalan tel kadayıf ile peynirin üstünü kapatın.

2 bardak süt ile yumurtaları çırpın ve hazırlanan böreğin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin.

Fırına sürmeden önce üzerine 5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin parçaları koyup fırında üstü kızarana kadar pişirin.

TEPSİ BÖREĞİ (hazır yufkadan) KIYMALI veya PEYNİRLİ

Malzemeler : (4-6 kişi için)

3 adet Yufka
200 gr Süt (¾ su bardağı)
125 gr sıvı ya da katı yağ
2 adet Yumurta

Malzemeler 22-24 cm yarıçapındaki bir tepsiye göre verilmiştir.

Hazırlanışı :

Önce ¾ bardak süte, iyice çırpılmış 2 adet yumurtayı ve 125 gr sıvı ya da katı yağı katınız. İyice karıştırınız.

Sonra tepsiyi katı ya da sıvı yağ ile iyice yağlayınız ve 1 adet yufkayı bütün olarak ve ortalayarak seriniz. Üstüne hazırlamış olduğunuz sütlü karışımından yufkayı ıslatacak şekilde dolaştırarak 1-2 kaşık dökünüz.

Yufkaları tepsi çapı büyüklüğünde parçalara ayırarak, sayıca yarısını 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tepsiye seriniz.

Ortaya isteğe bağlı olarak peynirli ya da kıymalı içi seriniz. Geri kalan yufkaları da aynı şekilde 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tamamen seriniz. İlk serdiğiniz yufkanın taşan kenarlarını çekerek böreğin üstüne kapatınız.

Böreğin en üstüne kalan sütlü karışımı gezdiriniz. Orta hararetteki fırında 50-60 dakika kadar pişiriniz.

Tepsinin üstüne büyük bir tabak kapatarak, tepsiyi ters çevirin ve servis yapınız.

Not : KIYMALI BÖREK İÇİ ve PEYNİRLİ BÖREK İÇİ'nin hazırlanması için aynı isimli tariflere bakınız.

YAĞLI SİMİT

Malzemeler :

8 yemek kaşığı Un
2 adet Yumurta
1 paket Margarin
1 çay kaşığı Maya
1 çay kaşığı Çörek Otu
½ çay bardağı Su
Tuz

Hazırlanışı :

Un hamur tahtasına elenir ve ortası açılarak maya konur. Su ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Cıvık bir hamur yapılır. Üstüne bir nemli bir bez konarak 15-20 dakika, hamur çatlayıncaya kadar bekletilir.

Hamurun ortası yeniden açılır ve içine 1 yumurta kırılır. Yağ ve tuz ilave edilir. Yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirilir. Tekrar nemli bir bezle örtülerek 15 dakika kadar bekletilir.

Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, yuvarlanır. Uçları birleştirilerek simit haline getirilir. Yağlanmış bir tepsiye dizilip 15 dakika bekletilir. Diğer yumurtanın sarısı üzerlerine fırça ile sürülür ve orta hararette fırında pişirilir.

YUFKALI MAKARNA BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

2 adet Yufka
125 gr Tereyağ ya da Margarin
½ paket Kesme Makarna
2 adet Yumurta
1 su bardağı Süt
1 kase Beyaz Peynir
1 küçük bağ Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. İki yumurta, süt ve yağı karıştırıp bir harç yapın ve makarnaya ekleyin.

Yağlanmış tepsiye bir yufkayı yayın. Makarnanın yarısını yufkanın üzerine yayın. Ortasına maydanozlu peyniri yerleştirin. Tekrar kalan makarnayı ekleyin. En üstünü diğer yufka ile kapatın. Yumurta, süt, yağ karışımından sürüp 180 derece sıcaklıktaki fırına verin. Kızarınca dilimleyip servis yapın.

TEL KADAYIFLI BÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

250 gr Tel Kadayıf
350 gr Taze Kaşar
2 su bardağı Süt
2 adet Yumurta
5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin

Tel kadayıfın yarısını bir borcam fırın tepsisine altını yağlayarak yayın. Üzerine ince dilimler halinde kesilmiş kaşar peynirini dizin. Kalan tel kadayıf ile peynirin üstünü kapatın.

2 bardak süt ile yumurtaları çırpın ve hazırlanan böreğin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin.

Fırına sürmeden önce üzerine 5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin parçaları koyup fırında üstü kızarana kadar pişirin.

KIYMALI BÖREK İÇİ

Malzemeler : (4 kişi için)

150 gr Kıyma
1 adet Kuru Soğan
2 kaşık sıvı ya da katı Yağ
½ demet Maydonoz (isteğe bağlı)
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Çentilmiş 1 adet kuru Soğan, 2 yemek kaşığı yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur.

Buna Kıyma ve tuz ilave edilir. Karıştırılarak kavrulur. Kıyma suyunu salıp, çektikten sonra ateşten indirilir.

Ateşten alındıktan sonra isteğe bağlı olarak Karabiber ve ince ince kesilmiş Maydanoz ilave edilebilir.

Börek içlerinde kullanılır.

PEYNİRLİ BÖREK İÇİ

Malzemeler : (4 kişi için)

200 gr yağsız Beyaz Peynir
1 adet Yumurta
½ demet Maydanoz ve/veya Dereotu

Beyaz Peynir çukurca bir kaba konarak, çatalla ezilir.

1 adet yumurta sarısı ve ince ince kesilmiş maydanoz ve/veya dereotu katılarak yeniden ezilir ve karıştırılır.

Börek içlerinde kullanılır.

ÇORBALAR

AŞK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet soğan
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı haşlanmış aşurelik buğday
1 çay bardağı konserve mısır
4 su bardağı etsuyu
Bir tutam rendelenmiş muskat
2 çorba kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı köri
Kekik

Hazırlanışı :
Tencereye yağı alın. Küp doğranmış soğan ve fındığı kavurun. Ardından unu ekleyin. 1-2 dakika çevirin. Daha sonra buğday ile mısır tanelerini koyup 1 dakika soteleyin. Etsuyunu ekleyip, 10 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan almaya yakın, rendelenmiş muskat, soya sosu, kekik ve köriyi ilave edin. Ocaktan alıp, üzerine pulbiber ve nane koyun. Sıcak olarak servis yapın.

Üzerini taze nane, pulbiber ile süsleyebilirsiniz.

ÇİFTLİK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

250 gr Kıyma
1 adet dolmalık Kabak
2 adet orta boy Patates
2 adet Havuç
1 baş Kereviz

2 adet Kuru Soğan
2 diş Sarımsak
½ kahve fincanı Un
10 bardak Su ya da Et Suyu
5-6 sap Maydanoz
4 yemek kaşığı Yağ
1 yemek kaşığı Domates Salçası
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bütün sebzeler ince ince kıyılır. Sonra yağ ile 5 dakika kadar kavrulur.

Üzerine yarım fincan un eklenir. Un iyice halloldutan sonra salça eklenir. 5 dakika kadar daha karıştırmaya devam edilir.

Su ilave edilir ve sebzeler iyice pişinceye kadar ateşte kaynatılır.

Diğer yanda Kıyma tuz ve biberle yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Bunlar da çorbanın içine katılır. 10 dakika kadar daha kaynatılır ve ocaktan indirilir.

Serviz yapılırken üzerine kıyılmış Maydanoz konur.

DOMATES ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

4 - 5 olgun domates,
1/2 demet maydanoz,
1 tane soğan,
2 kaşık un,
5 - 6 bardak su yada et-tavuk suyu
tuz ve karabiber

Hazırlanışı :

Domatesleri yeşil bölümlerini çıkarıp dörde bölerek, soğanı soyup ikiye keserek tencereye koyun. Üzerine su ya da etsuyunu hangisi varsa ilave edin. Sadece su ile yapacaksanız bir tane etsuyu tableti ile birazcık yağ koymayı unutmayın.

Yıkanmış maydanozları, tuzu, bir çay kaşığı karabiberi ve iki kaşık unu tencereye ekleyin.

Karıştırın, kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve bırakın domatesler iyice yumuşasın. Daha sonra el blenderi ile bütün malzemeyi ezin. El blenderiniz yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı olarak kaşar peyniri rendesi serpilebilir.
Yine küp şeklinde kesilmiş bayat ekmeklerinizi kızartarak içine katabilirsiniz.
Kışın domateslerin renkleri solgun olursa bir kaşık salça ekleyebilirsiniz.

DOMATES ÇORBASI - II

Malzemeler : (4 kişi için)

2 adet olgun domates,
1 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su
1 kutu krema
Yarım çay bardağı sıvıyağ
4 yemek kaşığı rendelenmiş Kaşar Peyniri
Tuz

Hazırlanışı :

Salçayı sıvı yağla iyice karıştırıp, ocağa alın. Hafifçe kavurun. Ardından, kabuklarını soyup, blendırdan geçirdiğiniz domatesi ekleyin.

Domatesler iyice eriyene kadar pişirin. 4 su bardağı sıcak suyu katın. Tuzunu ayarlayın.

Kremayı bir tavaya koyup ısıtın. Diğer tarafta çorba kaynarken kremayı ekleyin. Bir müddet daha kaynatıp, tencereyi ocaktan alın.

Sıcakken, rendelenmiş kaşar peyniri ile servis yapın.

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kase Haşlanıp didiklenmiş Dana ya da Tavuk Eti
4 bardak Et ya da Tavuk Suyu
4 bardak su
2 yumurta
3-4 kaşık Un
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tencereye etsuyunu ya da tavuksuyunu dört bardak suyla birlikte koyup ateşe oturtun. İki yumurta ile 3-4 kaşık unu blenderle güzelce karıştırın.

Tenceredeki su kaynamaya başlamadan un ve yumurta karışımını karıştıra karıştıra tencereye ekleyin, tuzunu atın. Kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

Bir iki dakika daha kaynasın, eğer pütür oluştuysa süzgeçten geçirin. İçine bir kase didiklenmiş dana ya da tavuk etini ekleyin. Üzerine eritilmiş ve pul biber ilave edilmiş tereyağını gezdirin.

Sıcakken Servis Yapın. Arzu ederseniz yerken birkaç damla limon suyu eklenebilir.

DÜĞÜN ÇORBASI - II

Malzemeler : (4 kişi için)

500 gram kuşbaşı et
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tencereye eti alın. Tuz, karabiber ve suyu ilave edin. Etler yumuşayana kadar pişirin. Pişen etleri tencereden alıp, suyunu süzün. Etleri, süzülen suya tekrar koyun.

Bu arada tencereye margarini koyup eritin. Unu ilave edip, sararıncaya kadar kavurun. Kavrulan una etsuyunu yavaş yavaş ilave edin. Çorbayı kaynamaya bırakın.

Bir kasede yumurta sarısı ve limon suyunu çırpın. Etsuyu kaynayınca bu karışımı azar azar ilave edip hızlıca karıştırarak çorbaya yedirin. 2-3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alın.

Küçük bir tavada tereyağını eritin. Pulbiberi yağda yakın. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

ERZURUM ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

300 gr Kıyma
1 çay bardağı Yıldız Şehriye
1 adet Kuru Soğan,
1 Kase Yoğurt
1 yemek kaşığı Salça
2 diş Sarımsak

1 yemek kaşığı Tereyağ
Nane, Kara Biber, Pul Biber, Tuz

Hazırlanışı :

Kıymayı tuz karabiber ve rendelenmiş soğanla yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler yapın.

İki kaşık salça ve bir lt. suyu kaynatıp köfteleri içine atın. Köftelerin pişmesine yakın şehriyeleri ekleyin.

Diğer tarafta hazıirladığınız sarmısaklı yoğurdu karıştıra karıştıra tencereye ekleyip ateşten alın.

Servis yaparken tereyağında kızdırılmış pul biber ve nane karışımını üzerine gezdirin.

EZO GELİN ÇORBASI

Malzemeler :

1 çay fincanı ince bulgur
1 çay fincanı pirinç
1 çay fincanı Kırmızı Mercimek
1 baş soğan
1 yemek kaşığı domates salçası ya da 2 adet ortaboy domates
1 çay kaşığı acı biber salçası
2 çay kaşığı nane
6 bardak su
2 yemek kaşığı bitkisel yağ
tuz, karabiber

Hazırlanışı :

Soğanı hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. İki çorba kaşığı domates salçasını sulandırdıktan sonra pembeleşen soğana katınız. Biber salçası da katıp karıştırın. 6 bardak suyu ilave edin. Orta hararette kaynatın.

Kaynayınca içine yıkanmış bulguru, mercimeği ve pirinci katın. Malzemeler yumuşayıncaya kadar kaynatın.

Servis yapılırken isteğe bağlı olarak üstüne nane ilave edilebilir.

HİNDİ SUYUNA SEBZE ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

4 su bardağı hindi suyu
1 adet küp doğranmış kereviz
1 adet küp doğranmış havuç
1 adet küp doğranmış patates
1 adet küp doğranmış kabak
1 adet küp doğranmış domates
1 adet ince kıyılmış biber
1 adet ince kıyılmış pırasa
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
3 diş rendelenmiş sarmısak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı salça
Tuz, karabiber
Terbiyesi İçin
Yarım çay bardağı un
Yarım limonun suyu
1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı :

Hindi suyunu alıp kaynatın. Daha sonra içine sebzeleri atın. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Bu arada terbiyeyi hazırlayın. Bunun için, un, yumurta sarısı ve limon suyunu kasede çırpın. Kaynayan çorbanın suyundan da 1-2 çorba kaşığı alıp, terbiyeye karıştırın. Yavaş yavaş terbiyeyi çorbaya ekleyin. 2- 3

dakika kaynatın.

Çorbayı ocaktan almadan önce, sıvıyağ, soya sosu, tuz, karabiber, köri ve salçayı ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın.

Sıcak olarak servis yapın.

İRMİK ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

Hindi Eti Elde Etmek İçin

1 adet Hindi Butu
10 bardak su
1 adet Kuru Soğan
arzuya göre baharat (defne yaprağı, tane karabiber, maydanoz, kekik vb)
Çorba İçin
6 su bardağı Hindi Suyu
2 su bardağı Süt
150 gr Hindi Eti (didiklenmiş)
½ su bardağı İrmik (100 gr)
10 adet Taze Nane Yaprağı
5 adet Taze Soğan (yeşil kısmı)
2 adet orta boy Domates
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kemikli bir hindi budunu 2,5 lt su ile büyük bir tencerede, kuru soğan ve baharatlarla lezzetlendirerek, 1 saat kısık ateşte kaynatın. Budu ayırın, didikleyin ve suyunu süzün.

6 su bardağı hindi suyunu ve 2 su bardağı sütü, derin bir tencereye koyun, kısık ateşte kaynatmaya başlayın. İrmiği, hindi suyu ve sütü karışıma azar azar ve devamlı karıştırarak yedirin. İrmiğin tamamını koyduktan sonra birkaç dakika daha corbayı karıştırmaya devam edin.

Çorbaya küçük doğranmış domatesleri ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Didiklenmiş hindi etlerini de ekleyerek 20 dk. daha pişirin. Tencereyi ateşten alın. Çorbanıza taze soğan ve kıyılmış taze naneyi de ilave edip, birkaç dakika bekledikten sonra servis yapın.

Sıcakken Servis Yapın.

KESME ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

1 su bardağı Yeşil Mercimek
½ su bardağı Şehriye yada evde kesilmiş hamur parçaları
2 adet Kuru Soğan
1 tatlı kaşığı Salça
2 yemek kaşığı Tereyağ
1 su bardağı Etsuyu yada 1 adet etsuyu tableti
Tuz, Pul Biber, Nane

Hazırlanışı :

Mercimekler ayıklanıp, yıkanıp tuzsuz suda haşlanır. Kara suyu dökülür.

Başka bir tencereye bir yemek kaşığı tereyağ ve incecik doğranmış soğanlar konur. Soğanlar kavrulurken salça eklenir. Etsuyu ya da etsuyu tableti ile birlikte beş-altı bardak su ilave edilir. Haşlanmış mercimekler konur. Kaynadıktan sonra şehriye ya da evde kesilmiş hamur parçaları ve tuz atılır. Kesme hamur kullanıldığı için adı kesme çorbasıdır.

Hamurlar yumuşayınca ateşten indirilir. Bir kaşık eritilmiş tereyağı nane ve pul biberle karıştırılıp üzerine gezdirilir.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 su bardağı Su
2 su bardağı Et Suyu
2 kahve fincanı Kırmızı Mercimek
1 kahve fincanı Un
1 ½ yemek kaşığı Yağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Ayıklanmış Mercimek 1 bardak su ile iyice pişinceye kadar kaynatılır. Süzgeçten geçirilir. Et suyu ve tuz katılarak 1-2 dakika daha kaynatılır.

Tencerede yağ eritilir. Üzerine un konarak hafifçe kavrulur. Bunların üzerine süzüp, pişirdiğimiz mercimekli et suyu yavaş yavaş dökülür. karıştırarark 10-15 dakika daha pişirilir.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

MANTAR ÇORBASI

Malzemeler : (2-3 kişi için)

250 gr Mantar
1 adet Patates
1 adet Soğan
4 su bardağı Tavuk Suyu
1 yemek kaşığı Tereyağ
1 ½ Yemek Kaşığı Un
8-10 sap Maydanoz
Küp doğranıp, kızartılmış Ekmek
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tereyağını eritip unu ekleyin. Bir müddet karıştırarak kavurun. Tavuk

suyunu ilave edin. Mantarları incecik dilimleyin. Soğan ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Hepsini tencereye alın.

Kaynamaya başlayınca tuzunu katın. Bir taşım kaynatıp, tencereyi indirin.

İnce kıyılmış maydanoz ve kızarmış ekmekle servis yapın.

PAZI ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

½ demet Pazı
½ Kg Yoğurt
½ su bardağı Aşurelik Buğday
2 yemek kaşığı Un
2 su bardağı Et suyu yada 1 adet tableti
2 adet Kuru Soğan
2 yemek kaşığı Tereyağ
Tuz, Pul Biber, Nane

Hazırlanışı :

Aşurelik buğdayı bol tuzsuz suda pişirin. İyice yumuşayınca et suyunu ekleyin. Kaynatmaya devam edin. Diğer tarafta yoğurt ile unu iyice çırpın. Yavaş yavaş tencereye ekleyerek karıştırın.

Pazı yapraklarını (Pazı bulamazsanız ıspanak da olabilir.) yıkayıp incecik kıyın. Çorbaya ekleyin. Pazılar yumuşayıncaya kadar kısa bir süre kaynatın. Tuzunu ekleyin. Gerekirse kıvamını su ekleyerek ayarlayın.

Soğanları küçük küçük doğrayın. Tereyağını eritip soğanları renkleri kahverengiye dönüşene kadar kısık ateşte kavurun. Üzerine nane ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirip karıştırın.

Servis yaparken pul biberle süsleyin.

PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 çay bardağı Pirinç
2 su bardağı Et Suyu yada Su
2 adet büyükçe Domates
yoksa ½ kaşık Domates Salçası
2 yemek kaşığı yağ
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Tencereye 6 bardak et yada normal suyu konur ve kaynatılır. İçine 1 çaybardağı pirinç ilave edilir ve pirinçler parçalanıp yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tuzu katılır.

Ayrı bir kapta iki yemek kaşığı yağ ile kabuğu soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesler (ya da salçayı) öldürülür.

Domatesler pirinçlerin üstüne dökülür, karıştırılır ve ocaktan alınır.

Servis yapılırken üzerine ince kıyılmış Maydanoz ilavesi yapılır.

SARI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

8 su bardağı Et Suyu
2 su bardağı Sarı Mercimek
1 adet Kuru Soğan
4 yemek kaşığı Yağ
1 tatlı kaşığı Nane
1 tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 tatlı kaşığı Sumak
1 yemek kaşığı Limon Suyu
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Geniş bir tencereye, ayıklayıp yıkadığınız mercimeği, bütün halde soğanı, et suyunu ve tuzu koyun. Mercimekler ezilene kadar pişirin.

Daha sonra tenceredeki soğanı çıkarıp, mercimeği süzgeçten geçirin ve ayrı bir tencereye alın. Kaynamaya bırakın.

Küçük bir tavaya margarini koyup, kızdırın. Nane ve kırmızı tozbiberi ekleyip yağda yakın.

Ocakta kaynayan çorbaya ilave edin. 1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. En son olarak çorbaya limon suyu ve sumak ekleyin. Karıştırıp servis yapın.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

SOĞAN ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

4 adet büyükçe Kuru Soğan
6 su bardağı Et Suyu yada Su
1 fincan Un
2 kibrit kutusu büyüklüğünde Kaşar Peynir
2 yemek kaşığı yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Soğanlar rendelenir ve yağda hafifçe kavrulur. Üzerine bir fincan un katılarak, biraz daha kavrulur.

Kavrulan soğan ve unun üstüne 6 bardak et suyu, tuz, biber konur. Top top olmaması için bir müddet karıştırılır.

Üzerine rendelenmiş Kaşar Peynir konur.

Arzu edilirse, küçük küpler halinde kesilmiş ekmekler fırında kızartılır ve servis yapılırken içine katılır.

TARHANA ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 çay bardağı hazır Tarhana
2 yemek kaşığı yağ
1 adet büyükçe Domates
4 su bardağı Et Suyu yada Su

Hazırlanışı :

Bir kapta bir bardak su ile tarhana eritilir. Çorba pişirilecek tencereye yağı konur. Tenceredeki yağ üzerine domates doğranır ve ateşte domates iyice öldürülür.

Üzerine tuz, 4 bardak et suyu veya yalnız su dökülür. Kaynatılır.

Evvelce eritilen sulu tarhana kaynamakta olan tencerenin içersine yavaş yavaş, karıştıra karıştıra dökülür. Top top olmamasına dikkat edilir. 5 dakika kadar kaynatılır.

Kışın domateslerin renkleri solgun olursa salça kullanabilirsiniz.

YAYLA ÇORBASI (Yoğurtlu Çorba)

Malzemeler : (6 kişi için)

1 çay bardağı Pirinç
1 su bardağı Yoğurt
1 adet Yumurta
1 tatlı kaşığı Un
1 yemek kaşığı Tereyağ
5 su bardağı Su yada Etsuyu

Tuz, Kırmızı Biber, Nane

Hazırlanışı :

Ayıklanıp yıkanmış pirinci iki bardak su ve tuz ilavesiyle yumuşayana kadar pişirin.

Diğer tarafta unu, yoğurdu ve yumurta sarısını iyice çırpın. Pirinçleri sıcak etsuyunun ya da kaynamakta olan suyun içine alın.

Çorba suyundan, hazırladığınız un-yoğurt-yumurta sarısı karışımına iki kaşık karıştırarak sulandırın (yoğurdun kesilmemesi için sıcaklığa alıştırın yani). Karışımı pirinçli suya yavaş yavaş döküp karıştırın. İki taşım kaynatıp ateşten alın. Üzerine tereyağlı nane ve (isteğe göre) kırmızı biber gezdirin.

Bu çorbayı Pirinç yerine Buğday ile de yapabilirsiniz. Çok değişik bir tat olacaktır.

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

6-7 su bardağı Tavuk Suyu
1 su bardağı didiklenmiş tavuk derisi ve eti
1 adet Yumurta
1 çaybardağı Tel şehriye
2 kaşık Un
3 diş Sarımsak
1 kaşık margarin yada tereyağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kaynamakta olan tavuk suyuna tel şehriyeleri atın. Şehriyeler biraz pişince un ve yumurtayı çırpıp karıştırın. Sürekli karıştırarak topaklanmasını önleyin.

Koyulaşınca didiklenmiş tavuk etini ve derisini ekleyin. Tuz ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.

Kaselere alarak, üzerine erimiş yağ, pul biber karışımını gezdirin.

DİYET YEMEKLERİ

BADEMLİ TAVUK

1 porsiyonda 340 kalori, 7.4 gr yağ, 105 mg kolesterol, 22.1 gr karbohidrat, 2.7 gr fiber, 46.3 gr protein, 395 mg sodium bulunur.

Malzemeler : (8 kişi için)

2 ye bölünmüş 4 adet Tavuk göğsü
½ Kg Taze Mantar
½ çay fincanı kabukları soyulmuş badem
½ çay fincanı Un
Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Fırını önceden 125º dereceye ısıtın. Un, tuz, karabiberi birbirine karıştırın. Tavuk göğüslerini bu karışıma bulayın. Sonra sıvı yağ ile yağladığınız fırın tepsisine sıralayınız. 1 saat pişirin. Kapağı açık olsun ve bır iki kez öbür yanını çevirerek pişirin.

1 saat dolduğunda tavuğun yanına badem ve mantarları serpin. Kapağını kapatıp, 2 saat kadar daha pişirin.

Bu yemeği buharda pişirilmiş pirinç üzerine koyarsanız lezzetli olacaktır. Pişirme zamanını ısıyı arttırarak kısaltabilirsiniz ama yavaş ve az ısıda pişirmek daha çok lezzet katacaktır.

Yemeğin yanına üzüm zamanı ise beyaz üzüm katabilirsiniz. Yemeğe ayrı bir tat katacaktır.

KÖRİLİ PATATES ve NOHUT

Hint Mutfağı - Vejetaryen

Malzemeler : (4 kişi için)

250 gr Nohut
1 adet küçük Havuç
1 adet irice Patates
2 adet Domates
1 bardak Su
2 sap Yeşil Soğan
¼ çay kaşığı Hindistan Cevizi
Köri
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Nohutları bir gece önce suya koyun ve bekletin.

Önce patatesleri hafifçe haşlayınız. Küçük küçük kesiniz.

Ertesi gün bir kapta, süzülmüş nohutları, bir bardak suyu, hepsi küçük küçük doğranmış havuç, patates, domates, yeşil soğan, hindistan cevizi, istediğiniz kadar köri tozunu, tuz ve karabiberi bir tava içinde karıştırınız. Karışımın üstünü örterek, havuçlar yumuşayana kadar pişirin. Eğer suyu azalırsa, biraz su katınız.

Bu karışımı yağsız ya da az yağ ile pişirilmiş pilav ile servis yapınız.

SEBZELİ PAELLA

Paella, Ortaçağdan kalma bir İspanyol yemeğidir. İçine çeşitli sebze ve etlerin aynı anda konulduğu, safranlı yani sarı renkli bir pilav çeşidi şeklinde özetleyebileceğimiz Paella'nın doğuşu hakkında hikaye şöyledir. Fakir ve yiyecek bulma sorunu olan halk, zenginlerin şatolarının çöplerinde atılmış olan pilav ve çeşitli yemekleri karışık olarak yediklerinden bu yemeği yaratmışlar. Öyleki, günümüzde deniz mahsullü, tavuklu şeklinde çeşitleri bulunabilen Paella'nın aslında, pilavın içinde koyun, tavuk eti ve deniz mahsulleri aynı anda karışık bulunur.

Porsiyon başına Beslenme değerleri 360 kalori, 11.8 gr Yağ, 1.8 g doymuş yağ, 55 gr karbonhidrat, 7.7 gr protein, 7.2 gr Fiber

Malzemeler : (6 kişi için)

Çay kaşığının ucu ile Safran (0,5 gr)
1 adet küçük parçalara bölünmüş orta boy Patlıcan
6 yemek kaşığı Zeytin Yağ
1 adet büyükçe Kuru Soğan
3 diş sarımsak
1 adet ortaboy Sarı Dolmalık Biber
1 adet ortaboy Kırmızı Dolmalık Biber
½ Kg Bezelye
1¼ Çay fincanı Pirinç
3½ Çay fincanı Sebze ya da Tavuk Suyu
½ Kg Domates
200 gr Mantar
2 çay kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 çay kaşığı Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Safran'ı 3 yemek kaşığı sıcak su içinde eritin. Patlıcanları (acılığı varsa gitsin diye) tuzlu suya atıp 30 dakika bekletin. Sonra sudan çıkarıp süzün, suyunu sıkın.

Derince bir tavada zeytinyağı kızdırın, içine küçük küçük kesilmiş, sarımsak, soğan, ince ince doğranmış biberler ve süzülmüş patlıcanı aynı anda atıp 5 dakika kadar çevirin. Kırmızı Toz Biberi ekleyip karıştırın.

Bu karışıma pirinci katın. Daha sonra küçük küçük doğranmış domates, safran, karabiber ve sebze suyunu ilave edin (isterseniz tavuk suyu olabilir). Kaynamaya bırakın. 15 dakika kadar hafif ateşte kaynatırken arada karıştırın. küçük küçük doğranmış mantar ve Bezelyeleri ilave edin. Arada karıştırarak, suyu azalana kadar kaynatmaya devam edin. Mantar ve Bezelyeler pişince ateşten alın.

Bu yemeği, hem vejetaryen hem de et severler rahatlıkla kullanabilir. Vejetaryenler için, yanına yapılacak bir yeşil salata ile, et severler için ızgara et, ya da istakoz veya tavuk yanında sunulabilir.

Not : İçine katılan safran ayrı bir tad vermekle birlikte dikkatli kullanılması gereken bir maddedir. Fazlasının zararlı olduğu bilinir.

TABOULE

Lübnan Mutfağı - Vejetaryen

Malzemeler : (4 kişi için)

1 ½ çay bardağı Bulgur
2 demet Maydanoz
3 adet Domates
1 adet Soğan
1 adet Limonun Suyu
İki buçuk çorba kaşığı Zeytinyağı
Taze Nane
Tuz

Hazırlanışı :

Öncelikle bulguru suyunu çekene kadar haşlayın.

Domatesi küçük küpler biçiminde doğrayın. Maydanozu, soğanı ve naneyi incecik kıyın. Bulgurla karıştırın. Tuzunu katın. Limon suyu ve zeytinyağını üzerine gezdirin. İyice harmanlayıp servis yapın.

BAHÇIVAN SALATASI

(Salade du Jardinier)

Hazırlık : 1 saat Pişirme : 30 dak.

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg Kuşkonmaz
250 gr Taze Yeşil Fasulye
1/2 Karnabahar
1 Salatalık
1 demet Turp
1 Göbek Salata
1 adet Kuru Soğan
1 demet Maydanoz
2 dal Tarhun Otu
1 demet Tere
Sosu
4 yemek kaşığı Zeytinyağ
1 yemek kaşığı Sirke
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Fasulyeleri biraz diri kalacak şekilde haşlayın. 1'er santimlik parçalar halinde kesin. Kuşkonmazları da ayıklayıp haşlayın ve küçük parçalara bölün.

Salatalığı ince halkalar halinde kesin (isteğe bağlı olarak kabuklarını soymadan olursa daha iyi). Karnabaharı buket buket ayırın. 3-5 dakika kadar kaynar suya sokup çıkarın.

Göbek salatayı yıkayın. İnce şeritler halinde kesin. Turpların yarısını da ince halkalar halinde kesin. Tüm malzemeleri, 20-30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakılmış salata sosu ile iyice harmanlayın.

Üzerini turplarla süsleyin

BAKLALI ENGİNAR

Hazırlık : 30 dak. Pişirme : 30 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

1½ Kg Taze Bakla
8 adet küçük Enginar
2 adet Limonun Suyu
1 su bardağı Beyaz Şarap
15 sap Arpacık Soğanı
1 dal Kekik (kuru ise 1 tutam)
4 adet Büyük Domates
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Baklaların içlerini çıkartın ve bunları kaynar suda 15 dakika haşlayın. Sonra baklaları soğuk su altında soğutarak zarlarını soyun.

Enginarları da sadece göbekleri kalacak şekilde soyun ve kararmamaları için 1 Limonun suyu ile ıslatın.

Kıyılmış arpacık soğanlarını teflon bir tavada ikinci limonun suyu ile, kuvvetli ateşte birkaç dakika çevirin. Sonra bunlara enginarları, kekiği ve beyaz şarabı ilave edin.

Tuzunu, karabiberini katıp hafif ateşte 15 dakika pişirmeye bırakın. Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Sonra dörde bölün.

Domatesleri ve baklaları enginarlara katın. Biraz daha kapağı açık pişirerek, suyun buharlaşmasını sağlayın.

Baklalı Enginar Enerji Veren Özbesinler Grubunun Glusit besinler sınıfına girer.

BROKOLİ ÇORBASI

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 30 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Brokoli
100 gr sebze (pırasa, kereviz sapı)
1 su bardağı Krema
1 su bardağı Tavuk Suyu
Zeytinyağı
3 yemek kaşığı kıyılmış Maydanoz, Dereotu, Kekik
ince kıyılmış 3 adet Arpacık Soğanı
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Brokolileri yıkayın ve buket buket ayırın. Saplarını kestikten sonra başlarını ince ince kıyın.

Pırasa ve kereviz saplarını yıkayın ve zar şeklinde kestikten sonra, kısık ateşte zeytinyağında yumuşayana kadar pişirin. Sonra içlerine ince kıyılmış arpacık soğanlarını da katın.

Ardından brokolileri, kıyılmış otları ve tavuk suyunu da ilave edin. Tüm sebzeler iyice pişene kadar 25 dakika kadar kaynatın.

Sonra bu karışıma, kremayı da ekleyip mikserden geçirin. İyice hallolunca, tekrar kısık ateşte 5 dakika ısıtın. İstediğiniz kadar tuz ve karabiberi ekleyin.

Sıcak servis yapınız.

DOMATESLİ YEŞLİ MERCİMEK

(Lentilles a la tomate)

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 60 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

400 gr Yeşil Mercimek

1 adet Kuru Soğan
6 adet Domates
200 gr Kereviz Sapları
10 sap Maydonoz
1 diş Sarımsak
1 sap Taze Kekik
1 adet Limon
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Mercimekleri 1 gece suda bekletin. Ertesi sabah tuzlu suda 30 dakika kaynatın.

Çelik tavada ince ince çentilmiş soğan, dövülmüş sarımsak, ince ince kesilmiş maydanoz, kereviz ve kekik saplarını limon suyu ile birlikte 5 dakika kadar çevirin. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip, mercimekleri de koyun.

Domateslerin kabuklarını çıkarıp, dörde bölün ve bunu da üstüne ilave edin.

Tüm karışımı bir fırın tepsisine ya da cam tabağa koyup, 130 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

Sıcak servis yapınız.

SIĞIR DİLİ GRATEN

Malzemeler : (6 kişi için)

1,5 Kg Sığır Dili
700 gr Domates Püresi
5 yemek kaşığı Zeytinyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Dili iyice temizleyip, 5 dakika kaynar suda tutun. Sonra suyunu süzüp kaynamakta olan bolca suya atarak 2 saat haşlayın. Ateşi söndürüp, suyun içinde 1 gece yavaş yavaş soğumaya bırakın.

Ertesi gün dilimleyin, cam bir kaba önce permesan peynirini serin üstüne dil dilimlerini sıralayın. Üzerine önce permesan peynirini, üstüne domates püresini ve en üste zeytinyağını gezdirin. En üste yine permesan peyniri koyun.

150º ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

Üstünü maydanozla süsleyebilirsiniz.

HAŞLAMA

Malzemeler : (4 kişi için)

Hazırlık : 30 dak. Pişirme : 180 dak.

1 Kg Koyun ya da Kuzu Eti (kol ya da kürek kısmından, kemikli)
4 adet Patates
3 adet Havuç
1 adet Kereviz (yaprakları dahil)
8 adet Şalgam
2 adet Kuru Soğan
Maydanoz, Defne Yaprağı, Kekik
Karanfil
ince kıyılmış 3 adet Arpacık Soğanı
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bir tencereye parçalanmış etleri, üstüne çıkacak kadar su ve tuz koyarak kaynamaya bırakın. 1,5 saat kadar kaynatın. Arada bir suyun üstünde toplanan köpükleri delikli kepçe ile alınız.

Daha sonra, soğan, karanfil, maydanoz, defne yaprağı, kekik, ufak ufak doğranmış tüm sebzeleri tencereye atınız. 1,5 saat kadar daha pişirmeye devam edin. Su azalmışsa ekleyebilirsiniz.

Etleri tabağa alıp etrafını süsleyerek servis yapınız.

Suyu da çorba yapmak için kullanılabilir.

HİNDİ ESKALOP

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg Hindi Filetosu
¾ Su Bardağı Krema
6 adet Domates
4 adet Kuru Soğan
3 adet Kırmızı ya da Sarı Dolmalık Biber
4 yemek kaşığı Zeytinyağ
Tuz, Tatlı Kırmızı Biber, Acı Kırmızı Biber, Karabiber

Hazırlanışı :

Soğanları ince ince çentin ve 2 yemek kaşığı zeytinyağ içinde hafifçe pembeleştirin. Üstüne şeritler halinde kesilmiş dolmalık biberleri ve kabukları çıkarılarak ufak ufak doğranmış domatesleri ilave edin. Bu karışımı hafif ateşte domateslerin suyu uçuncaya kadar pişirin. Üstüne krema, tuz, karabiber, tatlı ve isteğe göre acı kırmızı biberi ilave edin.

Hindi filetolarını uzun şeritler halinde kesin. Geri kalan 2 kaşık zeytinyağında kızartın.

Servis tabağına hindi eskalopları, sebze püreniz ile birlikte süsleyerek ikram ediniz.

KREMALI TURP ÇORBASI

(Créme de radis)

Hazırlık : 10 dak. Pişirme : 10 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

2 demet Turp (yaprakları ile)
2 tane Pırasa
½ su bardağı Krema
4 su bardağı Tavuk Suyu
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
bir kaç sap kıyılmış Maydanoz,
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Pırasa turp ve yapraklarını yıkayıp, ince ince kıyın ve hepsini zeytinyağında hafifçe sararana kadar çevirin.

Üzerine sıcak tavuk suyunu ilave edin. 5 dakika kadar pişirin. Hepsini mikserden geçirin ve ince süzgeçte süzün.

Tuzunu ve biberini koyup, ısıtın ve servisten önce kremayla karıştırın.

Üzerini ince kıyılmış maydanoz ile süsleyin

PİRİNÇLİ NISUAZ SALATASI

Hazırlık : 25 dak. Pişirme : 60 dak.

Malzemeler : (6-8 kişi için)

400 gr Pirinç
6 Domates
1 Salatalık
1 Kırmızı, 1 Yeşil Dolmalık Biber
2 sap Yeşil Soğan
125 gr Siyah Zeytin

1 diş Sarımsak
1 kutu Ançüez
2 kutu Ton Balığı
Sosu
4 yemek kaşığı Zeytin Yağı
1 yemek kaşığı Sirke
1 tatlı kaşığı Tatlı Hardal
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Pirinci kaynar suda yumuşayana dek kaynatın. Süzün ve bırakın.

Domates, Salatalık, Biberler, Taze Soğanları soyup ufak ufak doğrayınız. Üzerine zeytinleri koyun. Ançüez ve Ton Balığını da ufak ufak kesip üstüne koyunuz. Hepsini iyice harmanlayınız.

Sosu hazırlayıp, iyice karıştırın. Salatanızın üstüne önce pirinçleri sonra sosu ilave ediniz. İyice karıştırıp, 30 dakika kadar buzdolabında bekletiniz.

Pirinç olarak tam rafine edilmemiş kahverengi pirinç kullanırsanız diyet açısından daha iyi olur. Ancak o zaman pirinci 35-40 dakika yani normalden daha uzun haşlamalısınız.

Salatanızın üstünü maydanoz ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.

SEBZELİ TURTA

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 50 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kabak
2 adet kırmızı Dolmalık Biber
4 adet Domates
1 adet Kuru Soğan

4 adet Yumurta
100 gr rende Gravyer Peyniri
4 yemek kaşığı Süt (light)
2 yemek kaşığı Zeytinyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kabakları kabuklarını soymadan küçük küçük parçalara bölün. Domateslerin kabuklarını kaynar suda 30 sn tuttuktan sonra soyun ve sap ve çekirdeklerini çıkardığınız biberlerle birlikte küçük küçük kesin. Aynı şekilde soğanları çentin.

Tüm sebzeleri zeytinyağında ve kuvvetli ateşte 20 dakika kadar karıştırarak pişirin. Tuz ve biberini koyun.

Diğer yanda yumurtaları kırıp iyice çırpın, içine sütü ve gravyer peynirini ekleyin. Sonra pişirdiğiniz sebzeleri de üstüne ekleyip, karıştırın.

Hepsini bir kalıba döküp 200° C fırında 30 dakika pişirin.

Bu turtayı hem sıcak hem soğuk servis yapabilirsiniz.

ISPANAKLI SOMONLU GÜVEÇ

(Terrine d'épinards au saumon)

Hazırlık : 30 dak. Pişirme : 10 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

200 gr Somon Balığı Filetosu
200 gr Ispanak
200 gr Krema
2 yemek kaşığı Zeytinyağ
3 yaprak Jelatin
Sos için tekrar 200 gr Krema

2 adet Limon
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Yıkanmış ve ayıklanmış ıspanakları ince ince kıyın. Zeytinyağında hafifçe öldürün. Pişen ıspanaklarla somon balığı filetolarını birlikte mikserden geçirin.

Kremayı da mikserde çırpıp, şanti haline getirin. Bu şantiden 2 kaşık alıp bir tencerede hafifçe ısıtın. Buna önceden soğuk suda bırakılmış ve sonra suyu sıkılmış jelatin yapraklarını katın.

Önce bu sıvıyı, sonra da geri kalan şantiyi ıspanak somon püresine ekleyin. Tuz, karabiber ekleyin. Güveç ya da Cam bir tepsiye püreyi dökün. Buzdolabına koyun. 2-3 saat bekletin.

Servisi yaparken, dilim dilim kesilir. Yanına krema ve limon dilimleri konur.

TERE SOSLU BALIK SUFLESİ

Sufle puf böreği gibi şişerek pişen şeylere verilen addır.

Hazırlık : 20 dak. Pişirme : 25 dak.

Malzemeler : (6 kişi için)

200 gr beyaz etli balık filetosu
4 Yumurta
6 yemek kaşığı Krema
2 tatlı kaşığı Limon Suyu
10 sap Maydanoz
Tere Sosu
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Balık filetolarını yıkayıp kurulayın. Yumurta sarıları ve krema ile karıştırın. Mikserden geçirin. Üstüne limon suyunu, maydanozları, tuz ve biberi katın.

Yumurta aklarını mikserle çırpıp, kar köpüğü haline getirin. Bu köpüğü bir kaşık ile yavaş yavaş karışıma yedirin.

Bir cam tepsi ya da küçük 6 güveci yağlayın, içine bu karışımı koyun. 180-200º fırında 25-30 dakika kadar pişirin.

Balık suflesini Tere sosu ile servis yapabilirsiniz.

ET YEMEKLERİ, KEBABLAR, KÖFTELER

ÇARDAK KEBABI

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
2 adet Kuru Soğan
4 diş Sarımsak
2 adet Domates
3 adet Sivri Biber
2/3 su bardağı Süt
5 çorba kaşığı Un
1 Yumurta
1 yemek kaşığı Tereyağ
100 gr Kaşar Peyniri
1 tatlı kaşığı Salça
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Önce kuşbaşı eti, soğan, sarımsak, domates, biberle kavurarak pişirin.

Tuz ve tereyağ ekleyin. Suyunu çekince karabiber ve kekik ekleyerek bırakın.

Diğer tarafta unu, yumurtayı ve sütü iyice çırparak pürüzsüz bir krep hamuru yapın. Tuz ekleyin. 15 cm. çapında bir teflon tavayı hafifçe yağlayarak bir kepçe krep hamurundan koyup, iki tarafını kızartın.

Krebi bir kaseye koyarak pişen etlerden iki- üç kaşık içine doldurun. Kasenin dışında kalan krep hamuru ile üstünü kapatıp, krep bohçasını kaseyi ters çevirerek bir tepsiye yerleştirin. Bütün krepleri aynı şekilde tepsiye yerleştirdikten sonra üzerlerine birer dilim kaşar peyniri koyun. Peynirin üzerine sulandırılmış salça gezdirerek 180 derecelik fırında peynirler eriyene kadar kızartın.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

TAZE ETLİ BEZELYE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Taze Bezelyenin içi
250 gr Kuşbaşı Et
1 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
3 kaşık Yağ
3 su bardağı Su
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Kuşbaşı et ile çentilmiş soğan birlikte ve et suyunu çekene kadar yağda kavrulur. Üzerine kabuğu soyulmuş ve ince ince kesilmiş domates eklenir. Kavrulmaya devam edilir.

Domatesler öldürüldükten sonra, İç bezelye atılır ve rengi hafifçe dönene kadar kavrulmaya devam edilir.

Bu yarı pişmiş karışımın üstüne, 3 bardak Su, tuz, bir tatlı kaşığı şeker konur ve kapağı kapatılarak, bezelye ve etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Bu yemek konserve bezelye ile yapılırsa, domateslerin kavrulması sonrası, bezelye kavrulmadan, doğrudan su ilave edilerek içine katılır ve pişirilir. Miktar olarak 2 su bardağı bezelye yeterlidir.

ETLİ GÜVEÇ

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Koyun Eti

10 adet ceviz büyüklüğünde Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Yağ
2 orta büyüklükte Domates
3 tane Yeşil Biber
1 bardak Su
Kıyılmış Maydanoz
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Orta büyüklükte bir toprak güveç kullanılır.

Güvecin en altına kuşbaşı etler sıralanır. aralarına 10 tane kuru soğan serpiştirilir. Domatesler halka halka doğranıp üzerlerine yerleştirilir. Aralarına ortalarından yarılmış taze yeşil biberler konur. Tuz ilave edilir ve 1 bardak Su konur. Kapağı kapatılarak orta hararette pişirilir.

Kuzu etinden yapılırsa lezzetli olur. Kuzu eti bulunmaz ise et önce kuşbaşı olarak kavrulur, sonra su ile pişirilip öyle konur.

Servis yapılırken üzerine kıyılmış maydanoz güzel durur.

HASAN PAŞA KÖFTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

½ kg Köftelik Kıyma,
1 Kuru Soğan,
2 dilim Ekmek İçi,
1 tutam Maydanoz
4 tane Patates
250 gr süt
200 gr kaşar peyniri
1 yemek kaşığı Salça,
Biraz Su
1 Kaşık Sıvı Yağ
Tuz, Kara Biber, Kimyon

Hazırlanışı :

Patatesleri haşlayın. Soğanları soyup robotta kıyın. Ekmek dilimlerini, yıkanmış maydanozu ekleyip robotu bir daha çalıştırın. Bu karışımı kıyma, tuz, karabiber, kimyonla beraber yoğurun. Oluşturduğunuz bu köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alarak top haline getirin ve başparmağınızla ortasına bastırıp hafifçe çukurlaştırın. Bu köfteleri yağlanmış cam tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında 15 dakika kadar kızartın.

Onlar fırındayken haşlanmış patatesleri soyun, ikiye üçe bölerek robota koyun. Üzerine süt, kaşar peynirinin yarısını ve biraz tuz ekleyerek ezip püre haline getirin. Fırından çıkardığınız köftelerin üzerine püreyi yayıp, köftelerin çukurlarına dolmasını sağlayın. Bir kaşık salçayı su ile ezerek hepsinin üstünde gezdirin.

En üste kalan kaşar peynirini rendeleyip serpiştirin. Kaşar peyniri pembeleşene kadar kızartıp sıcak sıcak servis yapın.

İSTİM KEBABI

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı İncik Eti
4 diş Sarımsak
2 adet Kuru Soğan
4 adet Domates
4 adet Sivri Biber
2 adet Patlıcan
4 yemek kaşığı Sıvı Yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kuşbaşı kuzu etini, kabuğu soyulmuş ve doğranmış iki domates,iki biber, sarmısak, soyulup dörde bölünmüş soğan, tuz, karabiber, su ve biraz

yağla birlikte güzelce pişirin.

Onlar pişerken iki patlıcanın kabuklarını alacalı soyarak uzunlamasına beşe bölüp, yağda kızartın.

Kızaran patlıcanları ayrı bir kaba alın. İki dilim patlıcanı + işareti oluşturacak şekilde üst üste koyun.Tam ortasına
sebzelerini ayırdığınız pişmiş etten iki kaşık yerleştirin. Patlıcanların dört ucunu üstte toplayın.Üzerine bir dilim halka domates ve uzunlamasına kesilmiş sivribiber koyarak açılmaması için kürdanla tutturun. Hepsini bu şekilde yaparak tepsiye dizin.

Etin suyunu üstlerine gezdirip 180 derecelik fırına verin. Biberler ve domatesler kızarınca fırından alıp servis yapın.

İZMİR KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 adet Yumurta
2 yemek kaşığı Yağ
2 adet büyükçe Domates
½ kaşık Salça
2 bardak Su
1 küçük demet maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

½ Kg Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış iki dilim ekmek içi, yeterince tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta kırılıp güzelce yoğrulur.

Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, ıslatılmış iki el arasında parmak şeklinde köfteler yapılıp, bir tarafa bırakılır.

Köfteler bir tavada, yalnızca renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır. Yağlarıyla birlikte tencereye alınır.

Başka bir kapta salça, yağ içinde öldürülür. Buna kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesler katılır. Domatesler de öldürülür. Domatesli su, köftelerin üzerine gezdirilerek dökülür. Hepsinin üstüne 2 bardak su dökülür. Orta hararette ısıda 5 dakika pişirilir.

KABURGA DOLMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 kg kuzu kaburgası (Kasapta üzerine enlemesine bir cep açtırılmış)
1 adet soğan
Tuz, karabiber
Dolması İçin
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 kahve fincanı badem içi
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı su
1 su bardağı ince doğranmış mürdüm eriği
Tuz, karabiber, nane
1 çorba kaşığı salça
Kürdan

Hazırlanışı :

Kuzu kaburgasının içini ve dışını rendelenmiş soğan ve tuz ile ovun.

Bu arada tencereye sıvıyağı alın.
Rendelenmiş soğan ve badem içini yağda kavurun. Daha sonra, yıkanıp ayıklanmış bulguru ekleyin. Suyunu ilave edin. Çekirdeği çıkarılmış erik, tuz, karabiber ve nane ekleyin. Bulgurlar suyunu çekene kadar pişirin.

Pişen pilavı, üzerine cep açılmış kaburgaya doldurun. Açık yerlerini

kürdan ile iyice tutturun. Folyoya sarın. Su dolu düdüklü tencerede yarım saat kadar pişirin.

Daha sonra tencereden alıp, folyosunu çıkarın. Üzerine salça sürün. Kızgın fırında kızartın.

Fırından alıp sıcak olarak servis yapın.

FIRINDA KAĞIT KEBABI

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Koyun Eti
200 gr İç Bezelye
1 adet Domates
2 adet Biber
1 adet Kuru Soğan
4 adet Fırın Poşeti (ya da yağlı kağıt)
Maydanoz ve/veya Dereotu
2 kaşık Zeytinyağ
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Kuşbaşı etinizi, but veya kol üstünden alırsanız daha lezzetli olacaktır.

Eti, halka halka doğranmış soğan, Ufak ufak doğranmış domates ve biber, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, kekik ile harmanlayıp, üzerinden 2 kaşık zeytinyağı dolaştırın ve bir kenarda yarım saat kadar bekletin.

Poşetleri (ya da 2 kat yağlı kağıdı) hazırlayıp, malzemeleri eşit şekilde paylaştırın. Üzerine 1 kaşık su dökü, poşetleri kapatın ve orta hararetteki fırında pişirin.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

750 gr Kıyma
2 adet Kuru Soğan
1 kahve fincanı Pirinç
2 yemek kaşığı ve 1 bardak Yağ
4 adet Yumurta
1,5 bardak Su
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bir tavada 2 kaşık yağda çentilmiş 2 adet Soğan hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş soğanlara 1,5 bardak su, 1 kahve fincan Pirinç, 2 tatlı kaşığı tuz ilave edilir ve pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Kıymanın yarısı, yağsız bir tencerede suyunu salıp, çekene kadar kavrulur (isteğe bağlı). Bu kıyma diğer yarıya ilave edilir. Hepsi birlikte iyice yoğrulur ve robottan geçirilir.

İçine 2 yumurta, karabiber, tuz ve pirinçli karışım ilave edilir. Hepsi birlikte yoğrulur. Pirinçli kıymadan küçük topaklar alınıp, iki avuç arasında yuvarlanır. Oval yassı köfteler haline getirilir.

2 adet Yumurta bir tabakta iyice çırpılır. Köfteler, bu yumurtalara batırılarak, kızgın yağda kızartılır.

MANTARLI ET SOTE

Malzemeler : (4 kişi için)

500 gr Kuşbaşı Et,
300 gr Mantar
2 adet Domates

1 adet Soğan
2 adet Sivri Biber
Margarin
Tuz, Kara Biber, Kekik, Nane, Pul Biber

Hazırlanışı :

Soğanları ince ince doğrayıp pembeleşinceye kadar kavurun, içine kuş başı etleri atın. Suyunu çekene kadar kavurun. Kavurduğumuz etin üzerine rendelenmiş domates veya 1 kaşık salçayı dökün. Mantarları ortadan ikiye bölün. Kavrulan etlerin üzerine atın. 1 su bardağı su, tuz ve diğer baharatları ilave edip karıştırın. Tencerin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin.

ORMAN KEBABI

Malzemeler : (6 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Koyun ya da Kuzu Eti
200 gr İç Bezelye
2 adet Patates
2 adet Havuç
2 yemek kaşığı Yağ
1 adet Kuru Soğan
1,5 bardak Su
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Bir tencereye et, çentilmiş soğan, küçük küçük doğranmış havuç, yağ ile konup kavrulur.

Üzerine su ilave edilir. Et ve havuçlar pişinceye kadar 1 saat kadar ateşte tutulur.

Üzerine küçük küçük doğranmış patates ve bezelyeler, tuz, karabiber ilave edilip, yarım saat kadar daha pişirilir.

Kekik yemek pişirildikten sonra yemeğin üstüne ilave edilir.

PAÇA HAŞLAMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

12 adet Koyun Paçası
8 bardak Su
2 adet Limon
2 diş Sarımsak
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Paçalar kazınmış ve çatallarının aralarındaki kıl keseleri kesilerek çıkartılmış olmalı ve tütsülenmiş, yıkanmış olmalıdır.

Düdüklü tencereye su ile paçalar, sarımsak ve tuz konur ve 2 saat kaynatılır.

Sonra paçaların içindeki kemikler çıkarılıp, servis tabaklarında suyu ve limon parçası ile servis yapılır.

FIRINDA PATLICANLI KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

3 tane Patlıcan
400 gr. Kıyma
2 dilim Ekmek İçi,
1 adet Kuru Soğan
6-7 diş sarımsak
2 adet Domates
2 adet sivribiber
1 çay bardağı Sıvı Yağ

1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı Tereyağ
1 çay bardağı Su
Tuz, Kara Biber, Kimyon

Hazırlanışı :

Kıymayı ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kimyonla yoğurup köfteleri hazırlayın.

Alacalı soyduğunuz patlıcanları kalın dilimler halinde kesin. Sıvı yağı kızdırarak patlıcanları şöyle bir çevirin. Hafifçe rengi dönmüş patlıcanları tepsiye yayıp tuzlayın. Üzerine hazırladığınız köfteleri dizin.

Domatesleri biberleri ve sarımsakları zevkinize göre köftelerin üstüne yerleştirin.Bir çay bardağı suyu bir tatlı kaşığı salça ile karıştırıp gezdirin.bir kaşık tereyağını küçük küçük parçalar halinde serpiştirin.

200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirin.

Sıcak sıcak servis yapın.

SALÇALI KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Az Yağlı Dana Kıyması
1 adet Kuru Soğan
1 adet Yumurta
2 adet Domates ya da ½ yemek kaşığı Domates Salçası
2 dilim bayat ekmek içi
1 yemek kaşığı Yağ
2 bardak Su
5-10 sap Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz iyice karıştırılıp yoğrulur. Uzun ve Yassı, parmak köfteler yapılır.

Bu köfteler yağda renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır.

Ayrı bir yerde 1 kaşık yağ ile küçük küçük doğranmış domatesler ya da salça hafifçe öldürülür. Sonra buna 2 bardak su katılır ve az kızartılmış köfteler eklenir. 5-10 dakika kaynatılır.

Arzu edilirse son kaynatma sırasında suyun içine haşlanmış patates, biber, bezelye, havuç gibi sebzeler de ilave edilebilir.

SEBZELİ İNCİK

Malzemeler : (4 kişi için)

200 gr'lık 4 parça Incik
½ kg Arpacık Soğan
2 adet Havuç
3 adet Sivri Biber
2 adet Kereviz
2 adet Kabak
½ Kg Domates
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı Yağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tencereye etlerle beraber yağı, sivribiberi, sarımsağı koyarak üzerini geçeçek kadar su ilavesiyle pişirin.

Diğer tarafta yıkanmış ve kuşbaşı doğranmış havuç, kereviz, kabak ve arpacık soğanı hazırlayın. Etler pişmek üzere iken hazırlanmış çiğ sebzeleri ekleyin. En sonra da kabuğu soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış

domatesi koyun. Tuz ve karabiber ilave edip sebzeler ve et iyice yumuşayana kadar pişirip servis yapın.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

SEBZELİ KEBAB

Malzemeler : (4 kişi için)

750 gr Kuşbaşı Et
2 adet Kereviz
1 adet Patates
3 adet Havuç
3 adet Çarliston Biber
1 çay bardağı Konserve Bezelye
10-15 adet haşlanmış Mantar
½ Kg Domates
5 dal Brokoli
Kızartmak için SıvıYağ
Tuz, 1 tatlı kaşığı Kekik ve Kara Biber

Hazırlanışı :

Etleri tuzlu suda haşlayıp, suyunu süzün.

Patates, havuç ve kerevizi küp doğrayın. Biberleri üç parçaya bölün. Ayrı bir yerde tavaya sıvıyağ koyun. Doğradığınız sebzeleri yağda kavurun.

Sebzeleri fırın tepsisinin yarısına yerleştirin. Bezelye, mantar ve brokolileri de ekleyin. Sebzelerin yanına etleri alın. Tane karabiber, tuz ve kekiği de serpin. Yemeğin üzerine rendelenmiş domatesi yayın.

180 derece fırında 20 dakika pişirin.

SEBZELİ KUZU HAŞLAMA

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg dilimlenmiş Kuzu Budu
1 adet Kuru Soğan
6 adet Patates
3 adet Havuç
3 adet Sivri Biber
5-6 diş Sarımsak
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

İri parçalar halinde dilimlenmiş eti düdüklü tencereye koyun.

Soğanı ve biberleri bütün olarak, patatesler küçükse bütün, değilse ikiye üçe bölerek, havucu uzunlamasına dörde keserek etlerin üzerine ekleyin. Dört-beş bardak sıcak su ve tuz, karabiber, kekik ilave edin.

Tencereyi kapatıp, ateşe oturtun. Buhar çıktıktan sonra 25-30 dakika pişirin. Ateşten indirdikten sonra içine ezilmiş sarmısakları karıştırın.

Sebzeyi, eti ve suyu hep birlikte çukur tabaklarda servis yapın.

Dilerseniz kereviz ve limon suyu ekleyebilirsiniz.
Eğer suyundan artarsa biraz un ve yumurta ile terbiye yaparak nefis bir çorba da elde edebilirsiniz.

SEBZELİ ŞİNİTZEL

Malzemeler : (4 kişi için)

1 paket Şinitzel
6 yemek kaşığı Zeytinyağ
6 yemek kaşığı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
1 adet Havuç
1 adet Patates
1 adet Kabak (Taze Fasulye ya da Pırasa da olabilir)
6 adet Taze Soğan

1 sap Maydonoz
Tuz, Karabiber, Kişniş, Köri

Hazırlanışı :

Sebzeleri 10-15 cm. boyunda kalın çubuklar halinde doğrayınız.

Şinitzellerin üzerine ½ yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Her birinin üstüne kişniş, karabiber, köri ve peynir serpin.

Şinitzellerin geniş tarafına, etten 2-3 cm dışarıda kalacak şekilde parmak sebzelerden 2 şer adet taze soğan ve bir sap maydanoz koyup sıkıca sarın.

Açılmaması için kürdanla tutturun. Kalan yağı fırın kabına sürün.

Ruloları kaba sırayla dizip, her taraflarının iyice yağlanması için hafifçe sallayın.

Sebzeli Şinitzellerinizi 200°C'a ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Mercimekli Pilav ile Sıcak Servis yapılırsa çok şık olur.

SIĞIR ETLİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

700 gr sığır eti
500 gr domates
250 gr kuru soğan,
Zeytinyağ
3 diş Sarımsak
Salça
Maydanoz
Su
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Eti küçük küçük doğrayıp, kavurun. Doğranmış domates ve soğanları ilave edin. En son ezdiğiniz sarımsakları ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Su ilave edip, kekik, tuz, biber de katarak 1 saat daha pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın. Daha sonra şehriye, su ve maydanozları ekleyin. 15-20 dakika pişirin.

Üzerini Maydanozla süsleyebilirsiniz.

SEFTALİ KÖFTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg orta yağlı Koyun Kıyması
1 dilim Bayat Ekmek
2 adet orta büyüklükte Kuru Soğan
1 Kuzu Ciğeri Gömleği
½ demet Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bayat ekmek diliminin kabuklarını çıkartıp, ıslatın ve avucunuzda sıkın. Kıymayı, ıslatılmış ekmek içi, soğan ve maydanozla birlikte et makinesinde (ya da robotto) 1 kere daha çekin (veya mikserde olabilir). Tuz ve karabiber eklendikten sonra kıymayı yoğurun. Dilerseniz kıymaya ½ çay kaşığı baharatta ekleyebilirsiniz.

Sıcak suda ıslatarak yumuşattığınız kuzu ciğeri gömleğini 6 cm. genişliğinde kare parçalara bölün. Her bir gömlek parçasına 1½ ceviz büyüklüğünde yuvarlanmış köfteleri koyun, küçük yuvarlak şeftali şeklinde bohçalar yapın.

Köfteleri ızgara üzerine düzgün yüzeyleri üste gelecek şekilde dizin. Ateşte yada fırında kurutmadan pişirin.

TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

4 Bardak Un
5 yemek kaşığı Yağ
1 fincan Zeytinyağı
½ bardak Su
Yeterince Tuz
Talaş İçin Gerekenler
½ kg Kuşbaşı Koyun Eti
2 adet Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Yağ
1 adet büyükçe Domates
½ kaşık Salça
1 bardak Su
1 Yumurta Sarısı
Maydanoz
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Tencereye, kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde doğranmış etler konur. Üstüne çentilmiş soğan, bir kaşık yağ, dökülüp ateş üzerinde suyu çekilinceye kadar kavrulur.

Kavrulmuş etin üzerine hem domates hem de salça konulup biraz daha kavrulur. Bir bardak su ilavesi ile kapağı kapatılmış olarak etler iyice pişirilir. Suyunu çektikten sonra kapağı açılarak üzerine tuz, maydanoz, karabiber, kekik serpilir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Diğer tarafta, 4 bardak elenmiş una, tuz ve 1 yemek kaşığı yağ ilave edilerek, ılık su ile katıca bir hamur tutulur. üzerine nemli bir bez örtülerek on beş dakika dinlendirilir.

Bu hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her bir parça merdane ile açılır, üzerine

yağ sürülür. Biraz daha dinlendirilir. Elde uçlarından çekerek, hazır yufka inceliğine kadar açılır. Ortalarına içler eşit miktarda konularak, bohça gibi dört tarafından dürülerek, yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yumurtanın sarısı sürülerek fırına verilir. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınır ve kesilerek servis yapılır.

Sıcakken servis yapınız

TERBİYELİ KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ kg Köftelik Kıyma,
1 avuç Pirinç,
1 Kuru Soğan,
1 tutam Maydanoz
1 yemek kaşığı yağ
1 limon
2 adet yumurta
1 kahve fincanı Un
1,5 su bardağı Su
Kızartmak için 1 Kaşık Sıvı Yağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kıyma, Rendelenmiş Soğan, Kıyılmış Maydanoz, tuz ve karabiber birlikte yoğrulur.

15 dakika kadar sıcak suda durmuş pirincin suyu süzülerek, 2 yumurtanın yalnız beyazı ile birlikte kıymanın içine eklenir ve yoğrulmaya devam edilir. Bu kıymadan küçük parçalar alınarak el içinde yuvarlanır ve yuvarlak küçük köfteler yapılır.

İsteğe göre ayçiçek yağında rengi dönecek kadar kızartılır. Tava sallanarak her tarafın eşit kızarması sağlanır. (Bazı hanımlar kızartma yapmazlar, bu nedenle isterseniz bu aşamayı atlayabilirsiniz.)

Bir tencerede 1 kaşık margarin içinde 1 fincan un hafifçe kavrulur. Üzerine su katılır. Kaynayınca köfteler eklenir. Onbeş dakika kadar kaynatılır.

Ayrı bir kapta 2 yumurtanın sarısı, ve bir limonun suyu çırpılır. Yumurta sarısının ısıyla katılaşmaması için, kaynamakta olan sudan hafif hafif 4-5 kaşık su bu karışıma ılıtmak için katılır. Daha sonra bu karışımda köftelerin üzerine eklenir. Karıştırılır ve ateşten indirilir.

Bu yemek Ekşili Köfte olarak da bilinir.

YOĞURTLU YAHNİ

Malzemeler : (6 kişi için)

600 gr Koyun Kıyması
6 adet Pide Ekmek
800 gr Yoğurt
4 kahve fincanı Tereyağ
1 diş Sarımsak
4-5 dal Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tavada tereyağını eritip kıymayı kavurun. İçine dövülmüş sarımsağı ve baharatları ekleyip karıştırın. Bir tepsiye pide ekmeklerini küp şeklinde doğrayıp yerleştirin. Üzerine ekmekleri örtecek şekilde yoğurdu yayın. Kıymalı karışımı da yoğurdu kapatacak şekilde ekleyin. Kebabın üzerini maydanozla süsleyin ve servis yapın.

Arzuya göre yanına pilav ilave edilebilir.

Kek

Baharatlı Kek

Malzemeler:
Baharatlı karışım:
1 su bardağı kuş üzümü (sıcak suda 30 dakika beklemiş ve suyu süzülmüş)
1 su bardağı dövülmüş ceviz
40 g ufalanmış bitter çikolata
1 tatlı kaşığı karanfil (ince kırılmış)
1 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı zencefil
1 çay kaşığı anason
1 tatlı kaşığı muskat rendesi (küçük hindistancevizi)
1 çay kaşığı mahlep
2-3 yemek kaşığı likör veya rom
Kek:
3 yumurta
2 su bardağı toz şeker
125 g margarin
1 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 poşet Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Hazırlanışı:
Baharatlı karışım: Çukur bir kabın içinde üzüm, ceviz, çikolata, baharatlar ve arzuya göre likör veya rom koyarak karıştırın. 15 dakika dinlendirip yarım su bardağı sade kek karışımı ile unlayın.

Kek: Bir çırpma kabında yumurta ve şekeri 4-5 dakika çırpın. Margarin, süt, şekerli vanilin ve kalan sade kek karışımını ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Baharatlı karışımının 3/4'ünü de ekleyip karıştırın ve yağlanmış 28 cm çapındaki kalıba dökün. Üzerine kalan baharatlı karışımı yayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 50-60 dakika

Bücür Pasta

Malzemeler:
Kek:
1 poşet Dr.Oetker Şoko Kek Karışımı
4 yumurta
1 çay bardağı süt
175 g margarin
Ara dolgu:
marmelat
Üstü için:
90 g beyaz çikolata
45 g sütlü çikolata

Hazırlanışı:
Kek: Şoko kek karışımını yumurta, süt ve margarin ile 3-4 dakika çırpın. 25x30 cm ölçülerindeki yağlanmış fırın tepsisine dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Ara dolgu: Soğuyan keki kareler şeklinde dilimleyin. Bu dilimleri enlemesine ikiye kesip vişne marmelatı sürün ve tekrar kapatın.

Üstü için: Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve karelerin üzerini kaplıyacak şekilde sürün. Aynı şekilde sütlü çikolatayı da eritin ve beyaz çikolatanın üzerine ince çizgiler halinde dökün. Buzdolabında çikolatalar donuncaya kadar bekletin ve servis yapın

Çikolata Armutlu Kek

Malzemeler:

125 g margarin
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı toz şeker
4 yumurta
1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un
1 poşet Dr.Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tutam tuz
40 gram ufalanmış bitter çikolata
Yarım su bardağı kuru üzüm
2 adet orta boy armut

Hazırlanışı:
Margarini eritip soğumaya bırakın. 26 cm çapındaki kek kalıbını 1 yemek kaşığı margarin ile yağlayıp üzerine 1 yemek kaşığı mısır unu serpin.

Toz şekerden bir yemek kaşığı ayırıp kalanını çırpma kabına alın. Margarin, yumurta, şekerli vanilin, mısır unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çırpın. Çikolataları ve kuru üzümleri ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün.

Armutları soyup ince ince dilimleyin ve hamurun üzerine hafifçe bastırarak dizin. Ayırdığınız
1 kaşık toz şekeri üzerine serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Ilınınca dilimleyerek servis yapın.

Patatesli Kek

Malzemeler:
Hamur:
3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı ince kıyılmış maydanoz
3 adet orta boy patates
(soyulmuş ve çok küçük küpler halinde
doğranmış)
2 yemek kaşığı susam

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurtaları mikserin en yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Sıvı yağ, yoğurt, un, hamur kabartma tozu, tuz, pul biber, karabiber ve maydanozu ilave edip çırpmaya devam edin. Patatesleri de ekleyip düşük devirde 1-2 dakika daha karıştırın. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp üzerine susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika

Portakallı Kek

Malzemeler:
Hamur:
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 g margarin
2 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 adet portakal (kabuğu rendelenmiş ve
suyu sıkılmış)

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta ve şekeri beyazlaşıncaya kadar çırpın. Üzerine

margarin ve sade kek karışımını ekleyerek çırpmaya devam edin. Şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi ve portakal suyunu ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın. 15x25 cm ölçülerindeki yağlanmış kek kalıbına dökün ve pişirin

Elektrikli Mini Fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 55-65 dakika

Cevizli Kek

Malzemeler:
Hamur:
3 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
125 g margarin
1 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
1 çay bardağı mısır nişastası
1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin
1 limon kabuğu rendesi
Yarım su bardağı ceviz içi

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta ve şekeri rengi iyice beyazlaşıncaya kadar çırpın. Margarin, sade kek karışımı, mısır nişastası, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Cevizi de ekleyip karıştırın. 15x25 cm ölçülerindeki yağlanmış kek kalıbına dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 55-65 dakika

Yanardağ Kek

Malzemeler:
Kek:

1 poşet Dr. Oetker Şoko Kek Karışımı
4 yumurta
175 g margarin
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı fındık kırığı
Sos:
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
2 çay bardağı su

Hazırlanışı:
Kek: Şoko kek karışımını yumurta, margarin ve süt ile 3-4 dakika çırpın. 28 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Soğutup kalıptan çıkartın.

Kekin kenarlarından 2 cm keserek çıkartın. Çıkan kekleri ufalayın ve fındık kırığı ile karıştırın.

Sos: Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın ve soğutun. Fırça yardımı ile kekin üzerine bir miktar sürün. Ufalanmış kek ve fındıktan oluşan karışımı kekin üzerine tepeleme serpin. Kalan sosu üzerine dökün.

Fındıklı Kek

Malzemeler:
Hamur:
5 yumurta
2 su bardağı ince öğütülmüş fındık
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
4 yemek kaşığı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:
20-25 adet bütün fındık
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, öğütülmüş fındık, pudra şekeri ve unu 3 dakika çırpın. Hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çırpın. 26 cm çapında yağlanmış tepsiye döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Pişirmenin 20'nci dakikada fırının kapağını açıp kekin üzerine kakaoyu serpin, bütün fındıkları sıralayın ve pişirmeye devam edin.

Sosisli Kek

Malzemeler:
4 yumurta
2,5 çay bardağı yoğurt
2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
2 adet sosis

Hazırlanışı:
Yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve tuzu 1-2 dakika çırpın. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip tekrar çırpın. Peynir rendesi ve ince doğranmış sosisleri ilave edip karıştırın. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 35-40 dakika

Tarçınlı Kek

Malzemeler:
2,5 çay bardağı ılık çay
1,5 çay bardağı bal
1,5 çay bardağı sıvı yağ
2,5 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 limon kabuğu rendesi
1 su bardağı ceviz içi
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Çayı derin bir kaba alın. Balı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Sıvı yağ, toz şeker, tarçın, limon kabuğu rendesi, ceviz içi, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikser ile 2-3 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 50-55 dakika

Üzümlü Kek

Malzemeler:
100 g margarin
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
Bir tutam tuz
Yarım su bardağı ayran
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı soya unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 su bardağı kuru üzüm

Hazırlanışı:

Margarini şeker ile iyice çırpın. Üzerine yumurta, tuz, ayran, un, soya unu ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2-3 dakika çırpın. Kuru üzümleri ilave edin ve karıştırın. Küçük kek kağıtlarına birer yemek kaşığı koyup pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Kurabiye

Elmalı Strudel

Malzemeler:
Dolgu:
3 adet orta boy elma
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı fındık
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
Hamur:
150 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı süt
1 poşet Dr.Oetker Sade Kek Karışımı
1 yumurta akı
Üzeri için:
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Dolgu: Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Toz şeker ve su ile suyunu çekinceye kadar yaklaşık 5-10 dakika pişirin. Ceviz, fındık ve kuru üzümü ekleyip kısık ateşte 1-2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp tarçını ilave edin ve soğumaya bırakın.

Hamur: Margarin, şeker, yumurta sarısı, süt ve sade kek karışımı ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru dört eşit parçaya ayırın ve her birini merdane ile 1’er cm kalınlığında açın. Üzerlerine elmalı içi paylaştırarak yayın ve rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye koyup üzerlerine yumurta akı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 30-35 dakika

Soğuduktan sonra üzerlerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin.

Çıtır Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
100 g margarin
1 yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
Yarım çay bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı yulaf ezmesi
2,5-3 çay bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
yumurta akı
1 çay bardağı yaprak badem
Dolgu:
1 çay bardağı çilek reçeli

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, yumurta sarısı, limon kabuğu rendesi, toz şeker, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Bu hamuru 2-3 mm kalınlığında açıp çay bardağı yardımı ile yuvarlaklar kesin. Fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta akı sürün. Yaprak bademleri de üzerlerine serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Dolgu: Kurabiyelerin düz taraflarına çilek reçeli sürün ve ikişer ikişer yapıştırın.

İkinci Bahar

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5-2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı fındık kırığı

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, toz şeker, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru ikiye bölüp yarısına kakao ilave edin ve iyice yoğurun. Her iki hamuru da 0,5 cm kalınlığında açın.

Kakaolu hamurdan ağaç gövdesi şekli çıkartın ve yağlı kağıt serilmiş büyük fırın tepsisinin alt kısmına yerleştirin (üst kısmına yapraklar dizilecek). Kalan hamurlardan kalıp yada bıçak yardımı ile değişik yaprak şekilleri kesin. Üzerlerine su sürün, hindistancevizi, toz şeker ve fındık kırığı serpin. Bu iki renkli yaprakları ağaç gövdesinin üst kısmına dağınık bir şekilde (ağaç dalları gibi), dıştan içe doğru sıralayın. Üzerlerine tekrar su sürün, ikinci sıra yaprak dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

İncirli Rulolar

Malzemeler:
Dolgu:

1 yumurta
2 yemek kaşığı süt
Yarım çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 çay kaşığı tarçın
4-5 adet küçük küpler halinde doğranmış kuru incir
Yarım çay bardağı kuru üzüm
Yarım çay bardağı öğütülmüş tuzsuz badem

Hamur:

1 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Dolgu: Yumurta, süt, şeker, kakao ve tarçını iyice karıştırıp incir, kuru üzüm ve bademleri ekleyin.

Hamur: Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, pudra şekeri, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru iki eşit parçaya bölün ve her birini 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. Üzerlerine incirli içi paylaştırarak sürün ve rulo yapın. Alüminyum folyoya sarıp buzlukta yarım saat bekletin.

Tarçın ve şekeri karıştırın ve bu karışımla buzluktan çıkardığınız ruloları bulayın. 1'er cm kalınlığında dilimler kesin. Fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Kayısı Güneşleri

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta akı
1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 yumurta sarısı
Yarım çay bardağı yaprak badem
Dolgu:
Yarım su bardağı kayısı marmelatı

Hazırlanışı:
Hamur: 1 yumurta akı, 1 yumurta, margarin, toz şeker, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. 2-3 mm kalınlığında açıp yuvarlak çiçek şeklindeki kalıpla kesin. Bu yuvarlakların yarısının ortalarını daha küçük yuvarlak bir kalıpla kesin. Halka şeklindeki (ortaları kesilmiş) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarısı sürüp badem serpin. Bütün hamurları fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Dolgu: Soğuduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayısı marmelatı sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatın. Kurabiyelerin ortalarını kalan marmelat ile doldurun.

Pufidik

Malzemeler:
Hamur:
250 g oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin

1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 çay bardağı hindistancevizi
1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 yumurta akı
Üzeri için:
3 yemek kaşığı reçel
1 çay bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, sıvı yağ, yumurta sarısı, pudra şekeri ve 1 çay bardağı hindistancevizini karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip iyice yoğurun. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve yuvarlayın, yumurta akına batırıp fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Soğuyan kurabiyeleri önce reçele sonra hindistancevizine batırın.

Pratik Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
250 g margarin
Yarım su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Yarım su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Hamur: Derin bir kap içerisinde margarin ve pudra şekerini iyice çırpın. Elenmiş un, 1 poşet şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu da ilave ederek sertçe bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve şekil verin. Tepsiye dizip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Sıcakken üzerine 1 poşet şekerli vanilin ile karıştırılmış pudra şekerini serpin.

Cevizli Cimcime

Malzemeler:
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
100 g margarin
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Hazırlanışı:
Pudra şekeri, margarin ve yumurtayı mikserin hamur karıştırıcı uçları ile iyice çırpın. Yoğurt, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Kuru üzüm ve cevizi ilave edip iyice karıştırın. Hamurdan kaşıkla ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve ikinci bir kaşık yardımı ile yağlanmış tepsiye koyun. Hamurun tamamını bu şekilde tepsiye aldıktan sonra pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fındıkpare

Malzemeler:
Hamur:
125 g margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1,5 çay bardağı ince öğütülmüş fındık
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 su bardağı un
Üzeri için:
Bütün fındık

Hazırlanışı:
Hamur: Margarini şekerle iyice çırpın. Yumurta, öğütülmüş fındık, şekerli vanilin ve unu ekleyip iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp yuvarlayın ve tepsiye sıralayın. Topların üzerine birer adet bütün fındık batırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Tarçınlı Kalpler

Malzemeler:
150 g margarin
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı rom (arzuya göre)
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Hazırlanışı:
Margarin ve pudra şekerini mikser ile 2-3 dakika çırpın. Tarçın, arzuya göre rom, elenmiş un ve hamur kabartma tozunu ekleyerek iyice yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açıp kalp şeklindeki kurabiye kalıpları ile

kesin. Yağlanmış tepsiye sıralayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Fırından çıkartıp üzerine pudra şekeri serpin. Soğutup dilimleyerek servis yapın

Yıldız Kurabiye

Malzemeler:
125 g margarin
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1,5 çay bardağı öğütülmüş ceviz içi
1 poşet Dr Oetker Şekerli Vanilin
2,5 su bardağı un

Hazırlanışı:
Margarin ve pudra şekerini 2-3 dakika çırpın. Ceviz içi, şekerli vanilin ve elenmiş unu ekleyerek iyice yoğurun. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yıldız kalıplarla kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Limonlu Kurabiye I

Malzemeler : (6-8 kişi için)

250 gram margarin
1 su bardağı tozşeker
4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 paket Kabartma Tozu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Hazırlanışı :

Derin bir kaba margarin, tozşeker ve unu alın. Yumurta, kabartma tozu, rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. İyice yoğurun. Daha sonra hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında rengi sararıncaya kadar pişirin.

Fırını kapattıktan sonra kurabiyeleri 10 dakika daha fırında tutun. Daha sonra çıkarıp servis yapın.

Limonlu Kurabiye II

Malzemeler:
Hamur:
2 yumurta sarısı
250 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
4,5-5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
2 yumurta akı
susam

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta sarılarını margarin, sıvı yağ, yoğurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karıştırın. Un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açın ve değişik şekildeki kalıplarla kesin.

Üzerlerine yumurta akı sürüp susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Mahlepli Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
Yarım çay bardağı sirke
3 yemek kaşığı yoğurt
250 g margarin
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı mahlep
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Sirke, yoğurt, margarin, tuz, şeker ve mahlebi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. 0,5 cm kalınlığında açın ve değişik şekillerdeki kalıplarla kesin. Fırın tepsisine dizip yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Mısır Gevrekli Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
250 g margarin
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı ince kırılmış mısır gevreği

1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı kırmızı tozbiber
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, yoğurt, zeytinyağı, mısır gevreği, tuz ve kırmızı tozbiberi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu da ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açıp değişik şekillerdeki kalıplarla kesin.

Yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Susamlı Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
Yarım çay bardağı sirke
1 yumurta sarısı
250 g margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta akı
1 çay bardağı susam

Hazırlanışı:
Hamur: Sirke, yumurta sarısı, margarin, şeker ve tuzu iyice karıştırın. Un

ve hamur kabartma tozunu ilave edip yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açarak değişik şekillerde kesin.

Önce yumurta akına, ardından susama batırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

İsot Kurabiyesi

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
250 g margarin
2 çay kaşığı tuz
1-1,5 tatlı kaşığı pul biber
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, tuz, pul biber, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. 1 cm kalınlığında açıp kurabiye kalıplarıyla kesin.

Fırın tepsisine sıralayıp yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Mayalı

Açma

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
50 g yumuşak margarin
1 yumurta
3 çay bardağı ılık süt
Araya sürmek için:
100 g yumuşak margarin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam
Çörek otu

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Yumurta, margarin ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak yumuşak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru bir kez daha yoğurup 8 eşit parçaya ayırın. Bu parçaları 20 cm çapında yuvarlak açın. Üzerlerine birer tatlı kaşığı margarin sürüp rulo yapın. Rulonun iki ucundan tutarak ve farklı yönlere çevirerek burun. Daha sonra iki ucu birleştirip hamura halka şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayıp üzerini kapatarak 30 dakika bekletin. Bekletme sonrası üzerine yumurta sarısı sürün, susam ve çörek otu serpip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerine tepsi örtün. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Akıtma

Malzemeler:
Hamur:
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık süt
Üzeri için:
100 g tereyağı

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker ve sütü ekleyip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin.

Teflon tavayı sıvı yağ ile hafifçe yağlayıp kızdırın. Hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün ve yayın. Pembeleşince arkasını çevirin. Pişince tavadan alın ve hemen tereyağı sürün. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp sıcak servis yapın.

Cevizli Briyoslar

Malzemeler:
Hamur:
5 su bardağı un
1 poşet Dr.Oetker Instant Maya
1 yumurta
1 yumurta akı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
100 g margarin
Yarım su bardağı ılık süt
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı kuru üzüm
Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, 1 yumurta akı, toz şeker, tuz, margarin ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 20-25 dakika dinlendirin. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip tekrar yoğurun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde toplar kopartın, yuvarlayıp yağlanmış tepsiye sıralayın. Her topun ortasına parmağınızla bastırıp çukur oluşturun ve bu çukura fındık büyüklüğünde yuvarlanmış hamur parçası yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Çikolatalı Cevizli Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı toz şeker
100 g margarin
1,5 su bardağı ılık süt
Dolgu:
Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi
Yarım su bardağı damla çikolata
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika

dinlendirin.

Hamuru tekrar yoğurup üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Ev Pidesi

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
75 g yumuşak margarin
1 yumurta
2,5 çay bardağı ılık süt
Üst malzeme :
3 su bardağı beyaz peynir rendesi
1 demet kıyılmış maydanoz
2-3 adet domates
7-8 adet yeşil biber
2 yumurta
1-2 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, 1 yumurta ve ılık sütü ilave ederek kaba yapışmayacak kıvama gelinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Hamuru birkez daha yoğurup 10 parçaya ayırın. Her birini 2-3 mm kalınlığında kayık şeklinde açın. Peynir rendesi ve maydanozu karıştırıp üzerine yayın. Kenar kısımlarını hafifçe kıvırıp pide şekli verin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Tepsinin üzerini kapatıp 30 dakika

bekletin. Uygun boyutlarda kesilmiş domates ve yeşil biberleri üzerine dizin, çırpılmış 2 yumurtayı pidelerin her yerine sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarttıktan sonra kenar kısımlarına margarin sürün ve dilimleyerek servis yapın.

Gül Bahçesi

Malzemeler:
Şurup:
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Hamur:
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 yumurta
125 g margarin
1 çay bardağı sade gazoz
1 su bardağı öğütülmüş ceviz içi

Hazırlanışı:
Şurup: Ölçülü şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kaynamanın sonuna doğru limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru bekletmeden 4 eşit parçaya bölün. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine ceviz serpin ve rulo şeklinde sarın. Bıçak yardımı ile birer cm genişliğinde dilimler kesin. Kalan hamurları da bu şekilde hazırlayıp 33 cm çapındaki yağlanmış tepsiye aralıklı olarak sıralayın. Üzerini kapatıp 25 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatın. Soğuk servis yapın.

Güneş Böreği

Malzemeler:
Hamur:
6 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Dolgu:
75 g eritilmiş margarin
1 su bardağı beyaz peynir rendesi
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Tane karabiber

Hazırlanışı:
Hamur: Unu eleyip mayayı ekleyin ve karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta, yoğurt, süt ve sıvı yağı ekleyip pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru bir kez daha yoğurup özleşmesi için elinize alıp tezgaha 100 defa vurun.

Hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine eritilmiş margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo şeklinde sarın.

Rulonun üzerine elle hafif bastırarak hamuru uzun bir dikdörtgen şekle

getirin. Rulonun ucundan kare bir hamur parçası kesin. 28 cm çapında yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Kalan hamuru üçgenler şeklinde kesip kare hamurun etrafına güneş şeklinde dizin. Üzerini kapatıp 30 dakika daha dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Tane karabiberler ile güneşe ağız ve göz şekli verip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-35 dakika

Kahvaltı Ekmeği

Malzemeler:
5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2,5 çay bardağı ılık süt
1 yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı:
Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine süt, yumurta, şeker, tuz ve sıvı yağı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru temiz bir bezin içine alın. Kabarmaya pay bırakarak ağızını ip ile bağlayıp su dolu derin bir kabın içine koyun. Hamur önce dibe çökecek, kabardıkça yüzeye çıkacaktır. Bu şekilde 40-50 dakika bekletin. 28 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Hamuru suyun içinden çıkartın. Bezi açın, ellerinizi yağlayıp hamuru alın ve tepsinin içine yayın. Bekletmeden pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Katlı Rulo

Malzemeler:

6 su bardağı un
1 paket Dr.Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ılık süt
100 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

İç malzeme 1:

250 g haşhaş ezmesi
1çay bardağı dövülmüş ceviz

İç malzeme 2:

2 adet haşlanmış rendelenmiş patates
Baharat

İç malzeme 3:

300 g lor / peynir
Kıyılmış maydanoz

İç malzeme 4:

250 g zeytin ezmesi

Hazırlanışı:

Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve sütü ekleyip iyice yoğurun.
Hamuru ceviz büyüklüğünde toplara ayırın. Üzerlerini nemli bezle örtün. Toplardan 3 tane alıp yufka inceliğinde teker teker açın. İlk yufkanın üzerine margarin-sıvı yağ karışımından sürün. Verilen iç malzeme alternatiflerinden birini sürün. Üzerine ikinci yufkayı serin, aynı işlemi uygulayın. Son yufkayı da bu şekilde hazırlayıp rulo şeklinde sarın. Üstünü de hafif yağlayarak rulonun iki ucundan tutup farklı yönlere çevirerek burun. Yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Lorlu Poğaça

Malzemeler:
Hamur:
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 yumurta
100 g margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ılık süt
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Dolgu:
250 g tatlı lor
Yarım demet kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, margarin, tuz, şeker ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika bekletin.

Tekrar yoğurup yumurta sarısı büyüklüğünde parçalar kopartın ve yuvarlayın. Fırın tepsisine sıralayın, yumurta sarısı sürüp pişirin

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Poğaçaları soğutup iç malzeme doldurmak için birbirinden tamamen ayırmadan enlemesine kesin. Açtığınız boşluğa lor doldurun. Daha sonra lorlu kısmını maydanoza batırın.

Marmelatlı Puf (Berliner)

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

75 g yumuşak margarin
1 yumurta
1 yumurta sarısı
2 çay bardağı ılık süt
İç malzeme:
1 yumurta akı
3-4 yemek kaşığı marmelat
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hazırlanışı:
Hamur: Un, maya ve hamur kabartma tozunu karıştırın. Üzerine margarin, 1 yumurta, 1 yumurta sarısı ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamurdan aldığınız parçaları 0,5 cm kalınlığında açın. 7-8 cm çapındaki bir bardak veya fincan ile parçaları ayırmadan hamur üzerinde işaretleme yapın. Bu yuvarlakların kenarlarına parmak ucu ile yumurta akı sürün ve ortasına 1 çay kaşığı marmelat koyun. Yine aynı kalınlıkta açtığınız diğer bir hamuru üzerine kapatın. Kullandığınız bardak veya fincan ile, marmelat tepecikleri ortada kalacak şekilde, keserek Berliner'leri ayırın. Hamurun tümünde bu işlemleri yaptıktan sonra bir tepsiye dizin ve üzerini örterek 30-40 dakika bekletin.

Süre sonunda kızdırılmış bol sıvı yağa atın, devamlı çevirerek kızartın. (Bu esnada yağ çok kızgın olmamalıdır.) Yağdan alıp kağıt peçete üzerine koyun.

Soğuyunca pudra şekeri serperek servis yapın.

Mayalı Börek

Malzemeler:
Hamur:
4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 çay bardağı ılık su
Dolgu:
100 g margarin
1 su bardağı peynir rendesi
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve suyu ekleyip iyice yoğurun.

Bekletmeden üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Hamurları tekrar açın, peynir rendesi serpin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları 28 cm çapındaki yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde gevşek sarın. Hafif bastırarak tepsinin her yerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerini kapatıp 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarısı sürüp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Mürdüm Bahçesi

Malzemeler:
Hamur:
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı tarçın
1 yumurta
50 g margarin

1,5 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
1 yumurta akı
Yarım çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı ahududu likörü
12 adet mürdüm eriği
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı unun üzerine döküp karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tarçın, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 35-40 dakika dinlendirin.

Dolgu: Yumurta akını şeker ve likörle karıştırın. İçine erikleri ince dilimleyip karıştırın.

Hamuru 1 cm kalınlığında açın. Üzerine erikli karışımı yayın. Rulo şeklinde sarın. 2 cm eninde dilimler kesip 27 x 22 cm ölçülerindeki tepsiye yan yatırarak aralıklı sıralayın. Yumurta sarısını sütle çırpın ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Paskalya Çöreği

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
125 g yumuşak margarin
Yarım çay bardağı toz şeker
1 yumurta
2 çay bardağı ılık süt
Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, toz şeker, yumurta ve ılık sütü ekleyip kaba yapışmayacak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru 21 eşit parçaya ayırarak 15 cm boyunda çubuk şeklinde uzatın. 3 parça kullanarak saç örgüsü şeklinde gevşek örün. Fırın tepsisine dizin ve üzerini örterek 30 dakika bekletin. Yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Patatesli Rulolar

Malzemeler:
Hamur:
5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2 adet orta boy haşlanmış ve ezilmiş patates
1 tatlı kaşığı tuz
150 g margarin
1 yumurta
1 çay bardağı ılık su
İç malzeme:
2 adet orta boy haşlanmış patates
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
Üzeri için:

1 yumurta sarısı
Çörek otu
Susam

Hazırlanışı:
Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine ezilmiş patates, tuz, margarin, yumurta ve ılık suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 25-30 dakika dinlendirin.

İç malzeme: Haşlanmış patatesleri ezin, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pulbiber ile karıştırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün. 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. İç malzeme koyup rulo şeklinde sarın. 10'ar cm uzunluğunda dilimler kesin. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin. 20 dakika dinlendirip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Peynirli Bohça

Malzemeler:
Margarinli karışım:
150 g soğuk paket margarini
Yarım su bardağı un
Hamur:
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
30 g margarin
1 çay kaşığı sirke
1 çay bardağı maden suyu
Dolgu:

Yarım su bardağı peynir rendesi
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Margarinli karışım: Margarini yarım su bardağı un ile iyice yoğurun ve buzdolabına koyun.

Hamur: 3 su bardağı unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, yumurta, margarin, sirke ve maden suyunu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin.

Sürenin sonunda hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. Unlu margarin karışımını buzdolabından çıkartıp açtığınız hamurun ortasına koyun. Hamuru bohça gibi dörde katlayıp margarinin dışarıya çıkmamasına dikkat ederek merdane ile 1 cm kalınlığında açıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Dinlenmiş hamuru tekrar dörde katlayıp 1 cm kalınlığında açarak tekrar 20 dakika buzdolabında bekletin. Son turda da çıkan hamuru dörde katladıktan sonra bu kez 0,5 cm kalınlığında açın. 5 cm boyutlarında kareler kesin. Ortalarına peynir koyun ve dört köşesini birleştirip bastırarak yapıştırın. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp bekletmeden fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Pişi

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
4 çay bardağı ılık su
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Susam

Çörek otu

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine suyu ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları ile yumuşak bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) çırpın. Hamurun üzerini kapatın, oda sıcaklığında hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru biraz karıştırıp ellerinizi yağlayarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elde açarak şekillendirin ve tavada kızdırılmış yağa atarak kızartın. Arzuya göre şekillendirilen hamuru, çörek otu ve susama batırarak da kızartabilirsiniz.

Poğaça

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
125 g yumuşak margarin
1 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı ılık süt
İç malzeme :
1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 yumurta akı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörek otu
Susam

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, yumurta, sıvı yağ, tuz ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

İç malzeme: Peynir, ince kıyılmış maydanoz ve yumurtanın akını karıştırın.

Hamuru 16 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı yuvarlayıp top haline getirin ve ortasına hafifçe basıp çukurlaştırın. İç malzeme koyup katlayarak üzerini kapatın. Poğaçayı yaparken hamuru fazla inceltmeyin ve kapatırken kenarlarına fazla bastırmayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizdiğiniz poğaçaların üzerini kapatıp 30 dakika bekletin. Süre sonunda yumurta sarısı sürüp çörek otu, susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Saray Lokması

Malzemeler:
Şurup:
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
5 çay bardağı ılık su
Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:
Şurup: Ölçülü şeker ve suyu tencereye koyun, arada karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynama başlayınca limon suyunu ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamur: Un ve mayayı karıştırın. 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve ılık suyu ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 5 dakika çırparak yumuşak bir

hamur hazırlayın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 50-60 dakika) bekletin.

Bir tencereye bolca sıvı yağ koyup kızdırın. Mayalanmış hamuru bir kez daha yoğurduktan sonra avucunuza hamur alıp yumruğunuzu sıkın ve başparmağınızın olduğu yerden çıkan hamurdan yağlanmış çay kaşığıyla parçalar koparıp kızgın yağa atın. Hafifçe kızarınca kevgir ile yağdan çıkarın. Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra, lokmaları yeniden kızgın yağa atıp ikinci defa iyice kızartın. Yağdan çıkardığınız lokmaları soğuk şuruba atın. Arada karıştırarak 1-2 dakika bekletin ve şuruptan alın. (Şuruba kullandığınız kevgiri kesinlikle kızgın yağa değdirmeyin.) Üzerine kaşıkla şurup gezdirerek arzuya göre tarçın serperek sıcak veya soğuk servis yapın.

Sosisli Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
2 yemek kaşığı salça
1,5 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı kimyon
50 g margarin
5 adet sosis
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 30-40 dakika dinlendirin.

Dolgu: Salçayı su ile iyice karıştırıp baharatları ekleyin. Margarini ocakta eritin. Üzerine salçalı karışımı ekleyip sürekli karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin.

Dinlenen hamuru 5 eşit parçaya bölün. Sosisin uzunluğunda dikdörtgen açın. Salçalı sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo şeklinde sarın. Diğer hamurları da bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarısı sürüp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Soyalı Kepekli Ekmek

Malzemeler:
2 su bardağı un
1 su bardağı soya unu
2 su bardağı kepekli un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı ılık su

Hazırlanışı:
Un, soya unu, kepekli un ve mayayı karıştırın. Tuz, şeker, sıvı yağ ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. 28 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Ellerinizi de yağlayıp hamuru kaptan alın ve tepsinin içine bastırarak yayın. Üzerini kapatın, 30 dakika daha dinlendirip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Tahinli Çörek

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
Yarım çay bardağı sıvı yağ
75 g yumuşak margarin
3 çay bardağı ılık süt
İç Malzeme:
2,5 çay bardağı tahin
2,5 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Kavrulmuş susam

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine sıvı yağ, margarin ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru 12 eşit parçaya ayırın. Her parçayı 2-3 mm kalınlığında yuvarlak açıp üzerine tahin-şeker karışımından sürün ve rulo şeklinde sarın. Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra, üzerlerini örterek yaklaşık 30 dakika süre ile bekletin. Bekletme süresi sonunda yuvarlayarak bu parçaları mümkün olduğunca ince şekilde uzatın. Daha sonra bir ucunu sabit tutarak kendi etrafında döndürün. Bir ikinci parçayı da ucuna ekleyerek aynı şekilde sarmaya devam edin. Böylece 12 parça ile 6 adet çörek hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini bir başka tepsi ile kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Tavuklu Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
Üst malzeme:
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
200 g göğüs eti
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, sıvı yağ ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin.
Üst malzeme: Soğan ve biberleri ince dilimleyin. 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile kavurun. Domatesi rendeleyip ekleyin. 5-6 dakika sonra küp doğranmış tavuk göğüslerini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın.

Ellerinizi yağlayıp hamuru kaptan alın ve 33 cm çapındaki tepsiye yayın. Üzerine tavuklu karışımı yayın. Bu şekilde 25 dakika dinlendirin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Pişirmenin 20'nci dakikasında üzerine kaşar rendesini serpin ve pişirmeye devam edin.

Zeytinli Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
1 su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-45 dakika dinlendirin.

Tekrar yoğurup iki eşit parçaya bölün. 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Üzerlerine zeytinleri yayıp rulo yapın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp birinin üzerine susam, diğerine de çörek otu serpin. İki ruloyu birbirine dolayın, uçlarını birleştirerek iki renkli burgulu halka oluşturun. Yağlanmış fırın tepsisine alıp 30 dakika bekletin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Pasta

Çikolata Hazinesi

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
9-10 yemek kaşığı su
1 su bardağı kavrulmuş ve öğütülmüş fındık
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Kaplama:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 çay bardağı süt
40 g çikolata rendesi

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Fındık kırığını da ilave edip iyice karıştırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin.

Dolgu: Bıçak yardımı ile üst patın ortasından 14 cm çapında bir yuvarlak çıkartın. Çıkarttığınız pandispanyayı ufalayın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın ve ufaladığınız pandispanyayı da ilave ederek iyice karıştırın. Bu karışımı pastanın alt patının üzerine sürün. İkinci patı kapatın.

Kaplama: Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile çırpın. 1 su

bardağını ayırıp kalanıyla pastayı kaplayın. Çikolatalı sosu 2,5 çay bardağı süt ile 1-2 dakika kaynatarak pişirin. İyice soğutup ayırdığınız pasta kreması ile çırpın ve pastanın üzerindeki boşluğa dökün. Çikolata rendesi ile süsleyip buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.

Kırmızı Başlıklı Kız

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
10 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
2 tatlı kaşığı tarçın
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
2,5 su bardağı su
1 adet orta boy elma (küçük küpler halinde doğranmış)
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Süslemek için:
2 adet orta boy elma
1 limonun suyu
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su, kakao ve tarçınla 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine keserek üç eşit parçaya ayırın.

Krema: Vanilinli pudingi su ile karıştırarak pişirin. 1-2 dakika kaynatıp küp elmaları ilave edin. 1 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun ve buzdolabında yarım saat bekletin. Pasta kremasını 1,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Pudingi ilave edin ve 1-2 dakika daha çırpın.

Pastanın alt patına bir miktar krema sürün. Üzerine ikinci patı kapatıp tekrar krema sürün ve son patı kapatın. Pastanın tamamını kalan kremayla kaplayın.

Elmaları yıkayıp dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip limonlayın ve pastanın üzerine dizin. Tart jölesini şeker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın. 1-2 dakika soğutup elmaların üzerine sürün. Üzerine tarçın serpin ve buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.

Kızıl Irmak

Malzemeler:
Pandispanya:
1 tatlı kaşığı Türk Kahvesi
1 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
Krema:
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
3,5 çay bardağı süt
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
Kahveli krema:
1 yemek kaşığı türk kahvesi
2,5 çay bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
Üzeri için:
Yarım su bardağı çekirdeksiz vişne tanesi

Hazırlanışı:
Pandispanya: 1 tatlı kaşığı kahveyi 1 çay bardağı su ile bir taşım

kaynatın ve ılımaya bırakın. Pandispanya un ve yumurtayı çırpma kabına alın. Üzerine kahveden 7-8 yemek kaşığı ilave edip 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba döküp pişirin.
Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Soğutun ve enlemesine üçe kesin.

Krema: Pudra şekerini ocakta bal rengi alıncaya kadar pişirin. Üzerine 3,5 çay bardağı sütü ilave edin. Ocağın altını kısın ve karıştırarak karameli iyice eritin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve iyice soğutun. Bu süt ile pasta kremasını çırpın.

Pandispanyanın ilk patının üzerine kremanın 1/3'ni sürüp ikinci patı kapatın. Üzerine kalan kremanın yarısını sürün ve son patı kapatın. Kalan kremayla pastayı kaplayın.

Kahveli krema: 1 yemek kaşığı kahveyi 2,5 çay bardağı süt ile bir taşım kaynatıp buzdolabında iyice soğutun. Bu sütle krem şantiyi 2-3 dakika çırpın. Pastanın yanlarını kaplayın ve üzerini süsleyin.

Vişne tanelerini pastanın üzerine nehir şeklinde sıralayın. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Krokanlı Pasta

Malzemeler:
Krokan:
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı fındık kırığı
1 çay bardağı badem kırığı
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su

1 çay bardağı süt
Krema:
1 paket Dr.Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
1 adet muz

Hazırlanışı:
Krokan: Şekeri bir kaba alıp ocakta eritin. Bal rengi olunca fındık ve bademleri ekleyin. Bir iki kez karıştırıp ocaktan alın ve yağlı kağıt üzerine yayın. Soğuduktan sonra ufalayın.

Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğuduktan sonra enlemesine ikiye kesin ve her iki patı 1 çay bardağı süt ile ıslatın.

Krema: Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın.

Pandispanyanın bir patına bir miktar pasta kreması sürüp dilimlenmiş muzları dizin ve bir miktar krokan serpin. Diğer pandispanyaya da bir miktar pasta kreması sürün ve üzerine kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın. Servis sırasında pastanın üzerine kalan krokanları serpin.

Pavlova Pastası

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
10 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı rom

1 çay bardağı öğütülmüş antep fıstığı
Krema:
1,5 su bardağı süt
4 çay kaşığı nescafe
1 yemek kaşığı rom
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
40 g sütlü çikolata rendesi
Üzeri için:
2 yemek kaşığı öğütülmüş antep fıstığı

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ve rom ile 7-8 dakika çırpın. 1 çay bardağı antep fıstığını da ilave edip iyice karıştırın. 26 cm çapındaki kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin.

Krema: Sütü ılıtın, içinde nescafeyi eritin ve buzdolabında iyice soğutun. Daha sonra bu sütle pasta kremasını 2-3 dakika çırpın. İsteğe göre içine 1 yemek kaşığı rom ilave edin.

Pandispanyanın alt patının üzerine nescafeli kremadan sürün ve çikolata rendesi serpin. İkinci patı kapatın ve pastanın tamamını kremayla kaplayın. Üzerini kalan krema, antep fıstığı ve çikolata rendesi ile süsleyin

Şeftalili Pasta

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su

Krema:
1 paket Dr.Oetker Kakaolu Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
4 adet taze şeftali
2 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
4 silme yemek kaşığı toz şeker
3 çay bardağı su
2 çay bardağı şeftali suyu (Dr. Oetker Şeftali Aromalı Frutti de olabilir)
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz içi
Süslemek için:
Şekerleme

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğuduktan sonra bıçak yardımıyla enlemesine ikiye kesin.

Krema: Pasta kremasını 1,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Ayıklayıp küçük parçalara doğramış olduğunuz 4 adet şeftaliyi ekleyip tekrar çırpın.

2 poşet tart jölesini şeker, su ve şeftali suyu ile karıştırarak 1 dakika kaynatın. Ilınıncaya kadar (tamamen donmamasına dikkat ederek) 20-25 dakika soğutun.

Pandispanyanın alt patına jöleyi her tarafına eşit miktarda gelecek şekilde yayın. Soğuduktan sonra pasta kremasından bir miktar sürüp cevizleri serpin. Diğer patı üzerine kapatın. Pastayı kalan kremayla kaplayın. Üzerini renkli şekerlemelerle süsleyin.

Vişneli Pasta

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
4 yumurta
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı Dr.Oetker Kakao
Krema:
1 paket Dr.Oetker Vanilyalı Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
4 yemek kaşığı vişne reçeli
2 yemek kaşığı vişne likörü
Süslemek için:
10 adet vişne tanesi
1 yemek kaşığı Dr.Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ve kakao ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine üçe kesin.

Krema: İlk patın üzerine vişne reçeli sürün. Pasta kremasını süt ile 2-3 dakika çırpın. 1/4 ünü reçelin üzerine sürün. İkinci pandispanya patını üzerine kapatın ve 2 yemek kaşığı vişne likörü ile ıslatın. Kalan kremanın 1/4 ünü sürün ve son kat pandispanyayı üzerine kapatın. Kalan kremayla pastayı kaplayın.

Üzerine kakaoyu çay süzgeci yardımıyla serpin ve vişne taneleriyle süsleyin.

Tuna

Malzemeler:

Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su
Dolgu:
1,5 su bardağı portakal reçeli
1 limon kabuğu rendesi
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
4 çay bardağı süt
Süsleme:
80 g bitter çikolata
1 çay bardağı yaprak badem (tuzsuz bademleri haşlayıp kabuklarını soyun ve dilimleyin)

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 25x30 cm ölçülerindeki tepsiye dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Dolgu: Portakal reçelini limon kabuğu rendesi ile karıştırıp soğuyan pandispanyanın üzerine yayın.

Krema: Çikolatalı sosu 2,5 çay bardağı süt ile 1-2 dakika kaynatarak pişirin ve soğutun. Krem şantiyi 1,5 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine çikolatalı sosu ilave edin ve 1-2 dakika çırpın. Bu karışımı pastanın üzerine yayın.

Süsleme: Çikolatayı benmari usulü eritin. İçine bademleri karıştırın ve yağlı kağıt üzerine çok ince yayın. Dolapta 10-15 dakika bekletip küçük parçalar halinde ufalayın ve pastanın üzerine serpin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Tropikal Aşk

Malzemeler:
Pandispanya:
2 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
6 yumurta
1,5 çay bardağı su
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Kakao
Ananaslı krema:
2 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
3 su bardağı soğuk süt
3 su bardağı suyu süzülmüş ve küçük doğranmış ananas
Kakaolu krema:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Süsleme:
80 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unları yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Hamurun 1/3'ni 20 cm kenarlarında olan üçgen bir kalıba dökün. Kalan hamura yarım çay bardağı kakao ve 2 yemek kaşığı su ilave edip 1 dakika daha çırpın. 30x30 cm ölçülerindeki kare kalıba dökün. Her iki hamuru da fırına alın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Her iki pandispanyayı da enlemesine keserek üçer pata ayırın.

Ananaslı krema: Vanilinli pasta kremalarını 3 bardak süt ile 2-3 dakika çırpın. Ananas tanelerini ilave edin ve kaşıkla karıştırın. Bu kremayı pandispanya patlarının aralarına sürün. Büyük kare patlar altta ve üçgen patlar üstte olacak şekilde üst üste sıralayın.

Kakaolu krema: Kakaolu pasta kremasını 1,5 bardak süt ile 2-3 dakika

çırparak hazırlayın. Bu kremayla pastayı kaplayın.
Süsleme: Çikolatayı benmari usulü eritip değişik şekillerdeki ağaç yapraklarının üzerine sürün ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Çikolataları yapraklardan dikkatlice ayırıp pastanın üzerine dizin.

Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Slalom Pisti

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
2,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
10 yemek kaşığı su
1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne tanesi
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
3,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı hindistan cevizi
Dekor:
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
75 g margarin
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1-1,5 su bardağı un
15 adet (30 g) çifte kavrulmuş yeşil lokum
2 yemek kaşığı buğday nişastası

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, kakao ve su ile 7-8 dakika çırpın. 25x35 cm ölçülerindeki tepsiye dökün. Üzerine vişne tanelerini dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 25-35 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Krema: Vanilinli pudingi 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 15-20 dakika bekletin. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudingi de ilave edip 1-2 dakika daha çırpın.

Bu karışımı soğuttuğunuz pasta tabanının üzerine yayın ve yemek kaşığının ters tarafı ile çukurlar oluşturun. Üzerine hindistan cevizini serpin.

Dekor: Kurabiyeleri hazırlamak için pudra şekeri, margarin, yumurta, şekerli vanilin ve un ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurda bir miktar alıp kaplumbağanın üzerindeki minik kek şekli ve altındaki kayak şeklini verin. Kalan hamuru 0,5 cm kalınlığında açıp ağaç kalıplarla kesin. Yağlanmış tepsiye sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Kaplumbağayı hazırlamak için lokumları yoğurarak yumuşatın ve nişastayı azar azar ilave ederek yedirin. Bu lokumdan kaplumbağanın ayaklarını, kuyruğunu ve kafasını yapın ve kayak şeklindeki kurabiyenin üzerine yerleştirin. Üzerine kürdan yardımı ile minik kek şeklindeki kurabiyeyi yerleştirin.

Servisten önce kırmızı kartondan minik bayraklar kesin ve kürdanlara geçirerek pastanın üzerine batırın. Ağaç kurabiyeleri de dizin ve pistin başına kaplumbağayı yerleştirin. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

Aşk Pastası

Malzemeler:

Pandispanya:
1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
9-10 yemek kaşığı su
1 su bardağı öğütülmüş ceviz
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 adet muz
Krema:
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Sos:
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
2 çay bardağı su

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Cevizleri ilave edip 1 dakika daha çırpın. Yağlı kağıt serilmiş 25x25 cm ölçülerindeki kare tepsiye ve küçük kalp kalıba paylaştırıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup her ikisini de enlemesine ikiye kesin.

Dolgu: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın. Bu şantiden süslemek için 1 su bardağı ayırıp kalanının içine çatalla ezdiğiniz muzu ilave edin ve iyice karıştırın. Kare patın üzerine muzlu dolgunun 2/3'ünü sürün ve ikinci kare patı kapatın.

Krema: Pasta kremasını 1,5 su bardağı sütle çırpın. Bir miktarıyla kare pastanın üzerini kaplayın. Kalp şeklindeki pata kalan muzlu krem şantiyi sürüp üzerine ikinci patı kapatın. Kare pastanın üzerine yerleştirip kalan pasta kremasıyla kaplayın.

Sos: Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın. Ayırdığınız krem şantinin içine 2 yemek kaşığı koyup iyice çırpın ve pastayı süsleyin. Kalan sosu kalbin üzerine yayın.

Yılbaşı Güzeli

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
4 yumurta
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
Islatmak için:
4 yemek kaşığı rom
Yarım çay bardağı süt
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Vişne Aromalı Jöle
1 su bardağı suyu süzülmüş vişne taneleri
Krema:
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Yarım su bardağı vişne tanesi
80 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ve kakao ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki kalıba döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

İyice soğutup enlemesine ikiye kesin. Romu sütle karıştırıp her iki patı da ıslatın.

Dolgu: Vişne aromalı jöleyi tarifine göre hazırlayın. İçine 1 su bardağı vişne tanesi ilave edip 26 cm çapındaki bir tepsiye dökün ve dolapta sertleşmesini bekleyin.

Krema: Vanilinli pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pastanın alt patına ince bir tabaka sürün.

Vişneli jöleyi dolaptan çıkartıp ocağın üzerinde tepsiden ayrılıncaya kadar (erimesine izin vermeden) çok kısa bir süre gezdirin. Üzerine krema sürdüğünüz patı kapatın. Tepsiyi ters çevirip jölenin pandispanyanın üzerinde kalmasını sağlayın. İkinci pata da krema sürün ve üzerine kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın.

Çikolatalı krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın ve vişne taneleri ile birlikte pastayı süsleyin.

Çikolatayı benmari usuli eritip fırça yardımı ile değişik şekillerdeki ağaç yapraklarının üzerine sürün. Buzdolabında 15-20 dakika bekletip yapraklardan ayırın ve pastanın üzerine dizin.

PİLAVLAR

ACEM PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Pilavlık Pirinç
200 gr Yağ
300 gr Kuşbaşı Koyun Eti
4 su bardağı Su ya da Et Suyu
2 adet Kuru Soğan
Tuz, isteğe bağlı Baharatlar

Hazırlanışı :

Pirinç ılık, tuzlu suya konur ve bekletilir.

Koyun eti yağda kavrulur. Soğanlar da ayrı bir yerde kavrulur. Her ikisi birlikte pilavın pişirileceği tencerenin dibine dizilir. Arzu edilirse, dolma fıstığı, kuş üzümü, tarçın, kakule eklenebilir.

Hepsinin üstüne pirinçler konur. Tuz ve Su ilave edilir. Kapağın kenarları, buharın çıkmasını önlemek için hamurla kapatılır.

Piştikten sonra üstüne 1-2 kaşık katı yağ konur. Bir tepsiye ters yüz edilir.

Bu tarifi tavuk eti ile de yapabilirsiniz.

BUHARA PİLAVI

Malzemeler : (6 kişi için)

1 kase Pirinç
1 tavuğun göğsü
1 kase Konserve ya da haşlanmış Bezelye
½ kase haşlanmış ve küp küp doğranmış Havuç
1 ½ kase Tavuk Suyu

2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tavuk göğsünü haşlayıp etini kemiklerinden ayırıp didikleyin. Pirinci tuzlu sıcak suda bir, iki saat ıslatın.

Çukur bir tencerenin tabanına önce didiklenmiş tavuk etlerini yayın. Üzerine sırayla havucu ve bezelyeyi yerleştirip bastırın. Biraz tuz ve karabiber gezdirin.

Diğer tarafta başka bir tencerede tereyağı ile iyice yıkanmış pirinçleri ve dolmalık fıstıkları kavurun. Tuz ekleyin. Kavrulmuş pirinci bezelyelerin üzerine yayıp bastırın. Kaynamakta olan bir buçuk kase tavuk suyunu yavaşça pirinçlerin üzerine ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Demlendikten sonra uygun bir tabağı tencerenin üzerine kapatıp tencereyi ters çevirin.

Sıcakken Servis Yapın.

HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler : (6 kişi için)

750 gr hamsi,
1 ½ Su Bardağı Pirinç
2 tane kuru soğan,
1 yemek kaşığı Tereyağ (yada sıvı yağ isteğe göre),
2 Su Bardağı Su
1 yemek kaşığı Kuş Üzümü,
1 yemek kaşığı Dolmalık Fıstık,
Yani Bahar, Tuz, Pul Biber

Hazırlanışı :

Hamsileri kılçıklarını çıkarıp ayıklayarak yıkayın, süzülmeye bırakın. Tencerede tereyağını eritin, dolmalık fıstıkları ve incecik kıyılmış soğanları bu yağda kavurun. İyice yıkadığınız pirinçleri ekleyin biraz daha kavurun. Üzerine iki bardak sıcak suyu koyup tuz, yenibahar, kuşüzümü ve pulbiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın pilav pişedursun, o arada suyu iyice süzülen hamsilerin yarısını yağlanmış tepsiye sırtları tepsiye gelecek şekilde sıra sıra dizin.

Dizerken ortadan başlayın ki hamsiler güneş gibi dizilsin ve görüntü güzel olsun. Pilav pişince iyice karıştırın, hamsilerin üzerine yayın. Kalan hamsileri de aynı şekilde pilavın üzerine dizin. 180-200 dereceli önceden ısıtılmış fırında hamsiler pembeleşene kadar kızartın.

Sıcakken Servis Yapın.

KESTANELİ PİLAV

Malzemeler : (6 kişi için)

2 su bardağı Pirinç
250 gr Kestane
4 su bardağı Tavuk yada Et Suyu
2 yemek kaşığı Tereyağ
Tuz

Hazırlanışı :

Kestaneyi dağılmayacak şekilde haşlayın. Dış ve iç kabuklarını soyun fındık büyülüğünde bölün.

İki bardak pirinç, dört bardak tavuk ya da etsuyu ve iki kaşık tereyağ ile pilav pişirin. Piştikten sonra,kestaneleri ekleyip,birlikte demlendirin.
Bir iki defa karıştırıp, servis yapın.

Bu yemek Yılbaşı Sofrası için tavsiye olunur.

KOLAY PERDE PİLAV

Malzemeler : (4 kişi için)

1 kase pirinç
1,5 kase Tavuksuyu yada Tavuk Bulyon
1 kase didiklenmiş Tavuk Eti
1 tane Yufka
2 yemek kaşığı Tereyağ
1 fincan Dolmalık Üzüm
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bir kase pirinci bol tuzlu sıcak suda ıslatarak en az bir saat bekletin. Tencereye iki kaşık tereyağını koyarak eritin. 1.5 kase tavuk suyunu ya da suyu ekleyip bulyonlayın. Su kaynayınca iyice yıkadığınız pirinci tencereye alın. Yıkama suyundan pilav tenceresine kaçırmamaya dikkat edin. Kısık ateşte pilavı pişirip demlendirin.

Diğer tarafta çukur bir kabı eritilmiş tereyağ ile yağlayın.Yufkaları 2'şer santimlik şeritler halinde keserek yağlanmış çukur kabın içine sıra ile kafes oluşturacak şekilde dizin.
Şeritlerin iki ucu dışarda kalsın.

Pilav demlenince, dolmalık üzümlerive didiklenmiş tavuk etini pilava karıştırın. Hepsini yufkadan yapılmış kafesin üzerine yavaşça yerleştirin. Kenardan sarkan yufkaları pilavın üzerine kapatın.

Perde pilavınızı bozmadan ters çevirerek bir fırın tepsisine alın.
Yufkaların üzerini isterseniz soyulmuş badem ile süsleyebilirsiniz.
180 derece sıcaklıktaki fırında yufkalar pembeleşene kadar kızartın.

Fırından çıkarınca üzerine yarım kase tavuk suyunu serperek hafifçe ıslanmasını sağlayın. Dilim dilim keserek servis yapın

Sıcakken servis yapınız

PATLICANLI PİLAV

Malzemeler : (6 kişi için)

1 bardak Pirinç
5 kaşık Yağ
3 bardak SU ya da Et Suyu
1 adet Patlıcan
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

1 adet Patlıcan alacalı soyulur, ufak ufak doğranır. Tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir. Suları süzüldükten sonra, yağda hafifçe pembeleşinceye kadar çevrilir.

Üzerine 3 bardak su ya da etsuyu ve tuz konularak, kaynamaya bırakılır.

Kaynamakta olan suya 2 bardak pirinç ilave edilir. Ateş kısılarak kaynamaya bırakılır. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten alınarak yarım saat kadar demlenmesi için bırakılır.

İsteğe bağlı olarak, pilav ateşten indirildikten sonra üzerinde kızgın yağ gezdirilebilir.

ŞEHRİYELİ PİLAV

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Pilavlık Pirinç
5 yemek kaşığı Yağ
4 su bardağı Su ya da Et Suyu
1 kahve fincanı Şehriye (arpa, tel ya da yildiz)
Tuz

Hazırlanışı :

Pirinç ayıklanır. Yıkanır ve süzülür.

3 kaşık yağ, tencerede kızdırılır. İçine şehriyeler katılarak pembemsi renk alana kadar çevrilir. Üzerine 4 bardak Su (et ya da tavuk suyu olur) katılır. Tuzu ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Kaynayınca pirinçler içine konur.

Suyunu çekince ateşten alınır. Geri kalan yağ kızdırılarak üstüne dökülür. Kapağı kapatılarak, demlenmeye bırakılır. 20 dakika sonra bir servis kaşığı ile iyice karıştırılır. 5 dakika daha bekletilir. Sonra servis yapılır.

Sıcakken Servis Yapın. Üzerine karabiber konursa lezzetli olur.

ŞEHZADE PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Pirinç
3 su bardağı Su
2 yemek kaşığı Antep Fıstığı
2 yemek kaşığı Badem
2 yemek kaşığı Kuru Üzüm
1 çay kaşığı Tarçın
1 çay kaşığı Limon Suyu
2 yemek kaşığı Tereyağ
1 yemek kaşığı Sıvı Yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Ayıklanıp yıkanmış pirinci, tuzlu ve sıcak suda iki saat bekletin.

Yıkayıp, suyunu süzün. Bademi kaynar suda 5 dakika bekletip, kabuklarını soyun.

Tencereye tereyağı ve sıvıyağı alın. Antep fıstığı ve bademi ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Pirinci ekleyip, birkaç dakika daha kavurun. Kuru üzüm,

tarçın, limon suyu, tuz ve suyu katın.

Tencerenin kapağını kapatıp, suyunu çekene kadar pilavı pişmeye bırakın. Daha sonra ocaktan aldığınız pilavın üzerine kağıt havlu örtüp, 15 dakika kadar demlendirin. Pilavı karıştırıp servis yapın.

Sıcakken servis yapınız.

SIĞIR ETLİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

700 gr sığır eti
500 gr domates
250 gr kuru soğan,
Zeytinyağ
3 diş Sarımsak
Salça
Maydanoz
Su
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Eti küçük küçük doğrayıp, kavurun. Doğranmış domates ve soğanları ilave edin. En son ezdiğiniz sarımsakları ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Su ilave edip, kekik, tuz, biber de katarak 1 saat daha pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın. Daha sonra şehriye, su ve maydanozları ekleyin. 15-20 dakika pişirin.

Üzerini Maydanozla süsleyebilirsiniz.

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler : (6 kişi için)

2 Bardak Bulgur

1 Soğan
1 çay bardağı Yeşil Mercimek
4 Bardak su (et yada tavuk suyu)
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Mercimeği ayıklayıp yıkayıp bol suda haşlayın. Siyah suyunu döküp, bekletin.

Diğer tarafta tencereye yağı ve doğranmış soğanı koyup soğanları hafifçe kavurun. Dört bardak suyu ya da etsuyunu ekleyip kaynatın. Kaynamakta olan suya mercimeği ve bulguru koyup kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. On, onbeş dakika demlendikten sonra karıştırıp servis yapın.

Sıcakken Servis Yapın.

Domatesli Bulgur Pilavı

Malzemeler :

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 soğan
4 domates
2-3 sivri biber
1 patlıcan
2 çorba kaşığı margarin
3,5 su bardağı su
1 çay kaşığı nane
tuz
karabiber

Hazırlanışı :

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Soğan ve sivri biberleri kıyın. Patlıcanı alaca soyup küçük küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda bekletip acısını çıkarın.

Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Margarini tencerede eritip soğanı sote edin. Sivri biber ve patlıcanı ekleyip hafif kavurun. Domatesi ilave edip pişirin. Üzerine bulguru ilave edip karıştırın. Tuz, karabiber ve suyu ekleyip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Nane serpin. Ateşten alıp üzerini kağıtla örtün ve dinlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.

REÇELLER

ÇİLEK REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg irice Çilek
6 bardak Toz Şeker
2 yemek kaşığı Limon Suyu (ya da 3 gr limon tuzu)

Hazırlanışı :

Çilekler bol su ile yıkanır ve bekletilir. Bu yolla varsa kumları çöktürülür.

Bir tencereye bir kat çilek, bir kat şeker koymak suretiyle tüm çilekler döşenir. Bir gece bekletilir.

Ertesi gün sulanmış çilekler hafif ateşte pişirilmeye başlanır. Şekeri iyice eriyip kaynamaya başlayınca 2 yemek kaşığı limon suyu (ya da yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş limon tuzu) yarısı katılır. Hafifçe kaynamaya bırakılır. Üstünde biriken köpük delikli bir kepçe ile alınır.

Reçelin kıvama gelip gelmediği, koyulaşmış reçel şurubundan kaşık ucu ile alıp bir tabağa damlatılır. En son damla yayılmadan toplu şekilde duruyorsa, reçel kıvamına ulaşmış demektir.

Reçel kıvama ulaştıktan sonra geri kalan limon suyu da katılır. Bir taşım daha kaynatılarak soğumaya bırakılır.

Çilek Reçeli pişirildiği tencerede soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra kavanozlara alınır ve kapakları kapatılır.

Annelerimiz, Çilek reçelinin tane tane olması için çilekleri büyük bir tencereye bir bardak macun halde yanmamış kireç katılarak hazırlanmış kireçli suya atarlar ve 2 saat kadar bekletirlerdi. Kireçli su tehlikeli olduğundan bu işlemin dikkatlice yapılması ve kireçli sudan alınan çileklerin de çok çok iyi yıkanması gerekirdi.

Çilekler bekletilmeden pişirilecekse yukarıdaki malzemelere 3 bardak su ilave edilmelidir.

GÜL REÇELİ

Malzemeler :

150 gr Gül Yaprağı
5 bardak Toz Şeker
1 Limon
2 bardak Su

Hazırlanışı :

Gül yaprakları iyice yıkanır. Bir kavanoza 1 kat gül yaprağı, 1 kat şeker şeklinde konulur. Şekerin artanı bir kenara konur. Kavanozun üstüne bir adet limonun suyu sıkılır. Kapağı sıkıca kapatılır ve bu vaziyette 2 gün bekletilir.

2 gün sonra kavanoz açılır. Gül yaprakları içinden alınır. Tencereye 2 bardak su ve şekerin geri kalanı kaynatılır. Gül yaprakları içine ilave edilir. Koyulaşınca ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlara alınır.

Gül reçeli kokulu güllerden yapılır. Gül reçeli mideyi güçlendirir. Gül reçelinden yapılan şerbetin de kalbe iyi geldiği söylenir.

İNCİR REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg Yabani İncir (tam olmamış)
8 bardak Toz Şeker (2 Kg)
Göztaşı (yarım nohut büyüklüğünde)
Limon Tuzu (fındık kadar büyüklüğünde) ya da 1 limonun suyu
5-10 tek Karanfil

3 bardak Su

Hazırlanışı :

Bıçakla incirlerin kabukları incecik soyulur. Yıkanır. İncirler bol su ile 1 saat haşlanır.

Haşlanan incirler suya konur ve 2 gün, sabah akşam suyu değiştirilerek bekletilir.

Suyu değiştirilip içine göztaşı atılır. Karıştırılır. 1 saat kadar bırakılır. Sonra bol su ile yıkanır ve incirlerin içindeki sular sıkılır. İyice çıkarılır.

2 Kg şeker, 3 bardak su ile kaynatılır, şurup haline getirilir. Şurup incirlerin üstüne dökülür. Bir taşım kaynatılır ve limon suyu ya da limon tuzu eklenir. Reçel kıvamına geldiğinde ocaktan alınır ve içine güzel kokması için karanfiller atılır.

Göztaşının kullanılmasının nedeni incir tanelerinin renklerinin canlılığını korumaktır. Bulamazsanız göztaşı kısmını atlayarak da pişirebilirsiniz.

Eski İstanbul'da Rum evlerinde misafirlere kahve ikram edercesine, İncir reçeli yanında bir bardak su ikram edilirdi. Bu reçelin tadı hafif ve çeşnisi farklıdır.

PORTAKAL REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg Kalın Kabuklu Portakal
6 su bardağı Toz Şeker
3 bardak Su
2 yemek kaşığı Limon Suyu

Hazırlanışı :

Bir tencereyi su ile doldurup kaynatın. Portakalları kaynayan suya atın.

Hafifçe yumuşadığında portakalları tencereden alıp, kabukları ile küçük küçük doğrayın.

Ayrı bir yerde 3 su bardağı su ile şekeri kaynatın. Portakalları bu şekerli suya atın. Koyu bir kıvam aldığında, limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatın. Soğuyunca, kavanozlara doldurun.

ŞEFTALİ REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg Şeftali
6 bardak Toz Şeker
1 adet Limon Suyu (ya da 1 kahve kaşığı limon tuzu)
2 bardak su

Hazırlanışı :

Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur ve ikiye ayrılır. Su içinde bekletilir.

Bir tencereye 6 bardak şeker ve 2 bardak su konarak bir kaç taşım kaynatılır.

Su içinde bekletilen şeftaliler kaynayan şurup içine atılarak kıvama gelene kadar kaynamaya bırakılır. Kıvamı anlamak için bir kaşıkla şuruptan alıp bir tabağa damlatın, eğer damlalar top top duruyorsa, kıvam tamamlanmış demektir.

Reçel kıvama ulaştıktan sonra içine 1 limonun suyunun tamamı ya da limon tuzu katılır (şekerlenmesin diye). Biraz daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

SALATALAR - MEZELER & APERATİFLER

BROKOLİ SALATASI

Malzemeler : (2 kişi için)

250 gram brokoli
6 adet küçük patates
Yarım çay bardağı tane mısır
2-3 çorba kaşığı çorba kaşığı beyaz peynir
Bir buçuk küçük doğranmış salam
2 çorba kaşığı mayonez
1 adet limonun suyu
Zeytinyağı, tuz
Kızarmış ekmek dilimleri

Hazırlanışı :

Patatesleri haşlayıp küp doğrayın.

Brokolileri kaynayan suya atın. 2-3 dakika haşlayın. Çıkarıp parçalara bölün.

Tüm katı malzemeyi karıştırın. Tuzunu katın. Zeytinyağı, mayonez ve limon suyunu karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.

Kızarmış ekmek dilimleri ile servis yapın.

CACIK

Malzemeler : (4-5 kişi için)

½ Kg Yoğurt
2 adet büyükçe Salatalık
½ kahve fincanı Zeytinyağ
4 diş Sarımsak
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Salatalık kabukları soyulur. Bir kap içine çentilir. Tuz karıştırılır. Bir müddet bekletilir.

Yarım Kg yoğurt bir tel karıştırıcı yada blender da ezilir. Yoğurdun koyuluğuna göre, yarım yada bir bardak su katılır. Ayrandan biraz daha koyuca olması gerekir.

Salatalıkların üzerine yoğurt, havanda tuzla dövülmüş sarımsak, zeytinyağ katılıp karıştırılır ve Servis kaselerine bölünür.

İsteğe göre üzerine, dereotu ve/veya kuru nane ilave edilir.
Salatalık yoksa, marul kökü ile de yapılabilir.

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 adet Tavuk
2 dilim ekmek içi
3 su bardağı Ceviz İçi
Tuz, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Temizlenmiş bir adet Tavuk, tuz katılarak haşlanır.

3 su bardağı Ceviz İçi, makineden geçirilerek rendelenir, üstüne 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ve tuz ilave edilir. Çok hafif ateşte, tahta bir kaşıkla ezilerek, yoğrulur. Yağı çıkmaya başlayınca, bir kaç kaşık tavuk suyu ilave edilerek karıştırılır. Ateşten indirilir ve süzgeçte yağı süzülür.

Cevize, ıslatılıp, suyu sıkılmış, parçalanmış 2 dilim ekmek içi katılır. Birlikte tekrar makineden geçirilir. Tavuk suyu ilave edilir. Karıştırılır.

Haşlanmış tavuğun kemikleri ve derisi ayrılarak didiklenir. Hazırladığımız Ceviz İçi karışımı ile karıştırılır.

Arzuya göre ezilmiş sarımsak da ilave edilebilir.
Servis tabağına yerleştirdiğimiz Çerkez Tavuğunun üstüne süs olarak daha önce süzdüğümüz Cevizin yağı ilave edilir.

ÇİĞ KÖFTE

Malzemeler :

1 su bardağı İnce Bulgur
250 gr sinirsiz, iyice dövülmüş dana eti ya da yağsız kıyma
1 adet Kuru Soğan
1 tatlı kaşığı Zeytinyağ
1 demet Maydanoz
10 dal kadar Taze Nane
1 bağ Taze Soğan
1 bağ Taze Sarımsak
1 adet Domates
2 yemek kaşığı Biber Salçası
Tuz, Kara Biber, Kimyon, Kırmızı Acı Biber

Hazırlanışı :

Bulguru önceden ıslatın. Suyunu süzdükten sonra rendelenmiş kuru soğan ve küçük küçük doğranmış domates karıştırın. Yoğrulur (yoğrulma sırasında elinizi suyla ıslatın).

İçine tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon, biber salçasını ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra, eti ilave edin. Bulgur ve et ölünceye (yumuşayıncaya) kadar iyice yoğurun. Bu yoğurma etin durumuna göre uzunca bir süre devam etmesi gerekir.

Bu karışıma zeytinyağ, ince ince doğranmış, maydanoz, taze soğan, sarımsak, nane ilave edin. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Marul yaprakları üzerine yerleştirin.

Çiğ Köftenin yanında, çoban salatası, tere, turp, marul salatası servis edilebilir.
Kıyma kullanacaksanız, 2-3 kez çektirin. Et kullanacaksanız tahta tokmakla dövülürse daha leziz olur.

DİL HAŞLAMA

Malzemeler :

1 Kuzu Dili
1 adet Kuru Soğan
1 adet Havuç
3-4 adet Defne Yaprağı
Tuz, Kırmızı Biber, Kimyon, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kuzu Dili, Soğan, Havuç, Defne Yaprakları, tuz ve bol su ile iyice haşlanır. Suyu Süzülür. İnce dilimler haline getirilir.

Servis tabağına yerleştirilir. Üzerine baharatlar serpilir.

FASULYE PİYAZ

Malzemeler :

150 gr Fasulye
1 adet Kuru Soğan
1 adet Domates
3 tane Yeşil Biber
½ kahve fincanı Sirke
½ kahve fincanı Zeytinyağ
2 adet katı Yumurta
Su

Hazırlanışı :

Fasulyeler 1 gece önceden suda ıslatılır.

Ertesi gün, su dolu bir tencerede pişinceye kadar kaynatılır. Sonra suyu süzülerek bir kaba alınır. Üzerine sirke dökülerek bekletilir.

İnce ince ve halka halka kıyılmış soğan, tuzla ovularak öldürülür. Sonra bol suyla tuzu akıtılır.

Domates halka halka doğranır. Yeşil biber ve maydanozlar da ince ince kıyılır. Fasulyelerin üstü bunlarla süslenir.

Zeytinyağ gezdirilir. Yuvarlak şekilde kesilmiş yumurtalar ve zeytin ile süslenir.

Süslemek için Maydanoz, Siyah Zeytin yeterince Tuz, Pul Biber. İsteğe bağlı olarak, sirke yerine limon suyu da kullanılabilir.

FAVA

Malzemeler : (4 kişi için)

2 bardak Kuru Bakla
2 adet Kuru Soğan
1 çay kaşığı Toz Şeker
2 çay bardağı Zeytinyağ
1 adet Limon
1 bağ Maydanoz
4 bardak Su
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Fava, Kabuğu soyulmuş ve kırılmış Kuru Bakladan yapılır. Favalık Bakla bir gece ıslatılır.

Soğanlar rendelenir ve az zeytinyağında hafifçe pembeleşene kadar

kavrulur. Üzerine 4 bardak su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.

Kaynadıktan sonra suyu süzülmüş baklalar, şeker, tuz ilave edilir ve hamur haline gelene kadar pişirilir.

Pişme bittikten sonra süzgeçten geçirilir. Servis tabaklarına alınır. Üzerine zeytinyağı ve limonun suyu gezdirilir.

Siyah, yeşil zeytin, maydanoz ya da yeşil salata yaprakları ile süslenebilir.

HUMUS

Malzemeler : (4-5 kişi için)

250 gr Nohut
1 su bardağı Tahin
1 kahve fincanı Zeytinyağ
5-6 diş Sarımsak
½ su bardağı Su
2 adet limonun suyu
Tuz, Kırmızı Biber, Kimyon, Sumak

Hazırlanışı :

Nohut iyice pişirilir ve robottan geçirilir.

Tahin, ezilmiş sarımsaklar, tuz, su ve limon suyu karıştırılır. Nohutla karıştırılır. Servis tabağına konur.

Öte yanda bir tavada zeytinyağında kırmızı biber, sumak, kimyon kızdırılır ve bu karışım Humusun üzerinde gezdirilir.

İsteğe göre üzerine, maydanoz, dereotu, kuru nane ilave edilebilir.

İÇLİ KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Orta Yağlı Kıyma
½ Kg ince, Köftelik Bulgur
250 gr ayrıca yağsız Kıyma
2 adet Kuru Soğan
1 çay bardağı Ceviz İçi
5-10 bağ Maydanoz
2 yemek kaşığı Yağ
tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı biber

Hazırlanışı :

Yağda ince kıyılmış soğan pembeleştirilir, üzerine yarım kilo kıyma konur. Ocakta hafifçe kavrulur ve soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra üzerine bir çay bardağı çekilmiş Ceviz İçi, kıyılmış Maydanoz, Tuz, Karabiber, Kimyon ve Kırmızı Biber konur.
Bu İçli Köftenin içidir.

Sıcak Suda Islatılmış ince bulgurun içersine 250 gr yağsız kıyma, tuz, biber, kimyon ve kekik ilave edilir. İyice yoğrulur.

Bu bulgurlu çiğ kıymadan yumurta büyüklüğünde parçalar alarak ıslatılmış avuçlar içersinde yumurta şeklinde yuvarlanır. Ancak üzeri parmaklarla şekillendirilerek, mümkün olduğunca inceltilir.

Dolmalık biber gibi içi boş olan bu köftelere hazırlamış olduğumuz iç doldurulur. Ağızları kapatılır.

Kaynamakta olan suya atılır. 20 dakika kadar haşlanır. Sonra sudan çıkarılarak süzülür.

1 yemek kaşığı yağda iki tarafı eşit kızartılır. Servis yapılır.

Baharat seçimi isteğe bağlı olarak yapılmalıdır.
Yine isteğe bağlı olarak, kızartılmadan, sadece haşlanmış olarak yenebilir.

Servis yapılırken ince kıyılmış marul, domates ya da maydanoz ile süslenebilir.

KARNABAHAR SALATASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 adet Karnabahar
1,5 kahve fincanı Limon
1 kahve fincanı Zeytinyağ
2 diş Sarımsak
1 adet Limonun Kabuğu
Tuz

Hazırlanışı :

Karnabaharı buket buket ayırıp, bir tencereye koyun, üstüne çıkacak kadar su, limonun kabuğu ve tuz koyun. 5 dakika kadar kaynatın. Ateşi söndürüp sıcak suyun içinde bırakın.

Suyun soğumasından sonra buketleri bir tabağa düzgün bir şekilde sıralayın. Dövülmüş 2 diş sarımsak ile 1 kahve fincanı zeytinyağ, ufak bir tabağın içinde çırpın. Bu karışımı servis tabağına sıraladığınız karnabahar buketlerinin üzerine gezdirin. En son 1 limonun suyunu da gezdirin.

Malzeme düzenli bir şekilde yerleştirilirse, salata daha bir iştah açar

KEREVİZ SALATASI

Malzemeler : (6-8 kişi için)

2 adet orta yada 1 adet büyük boy Kereviz,
1 kase mayonez
1 su bardağı dövülmüş Ceviz
2 yemek kaşığı

yoğurt
Limon suyu
2 diş sarımsak
süslemek için Dereotu
yeterince Tuz, Pul Biber

Hazırlanışı :

Kerevizleri soyarak rendenin küçük tarafıyla rendeleyin. Kararmaması için hemen üzerine limon suyu gezdirin.Tel süzgeçte yıkayıp iyice sıktıktan sonra tuz serpin.

Cevizi, yoğurt ve ezilmiş sarımsak eklenmiş mayonezi karıştırın. Şık bir tabağa yerleştirip üzerini dereotu ve pul biberle süsleyin.

Kereviz vazgeçilmeyecek derecede yararlı bir besindir. Ancak kokusu özellikle çocukların hoşuna gitmez. Salata olarak ise kolayca yenilir. Ayrıca yapraklarını, özellikle haşlamalara koku ve lezzet vermesi için katabilirsiniz.

KISIR

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 su bardağı İnce Bulgur
2 adet Kuru Soğan
2 adet Domates
1 demet Maydanoz
10 dal kadar Nane
1 bağ Taze Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağ
1 bardak Su
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 Limon Suyu (ya da varsa 1 çay bardağı Nar Ekşisi)
Tuz, Kara Biber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Çentilmiş kuru soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. Salça eklenir ve ezilir. Üstüne aynı anda bulgur, tuz, karabiber, kırmızı biber, limon suyu, ufak ufak doğranmış domatesler ilave edilir. Pişirmeye devam edilir. Su ilave edilir. Ateş kısılır.

Bulgur suyunu çekince ocaktan alınır. Ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Maydanoz, Nane eklenir. Limonu (Nar ekşisi) ilave edilir. Karıştırılır. Servis tabağına konur.

Marul yaprakları ve/veya asma yaprağı ile servis yapılır.

MANTAR IZGARASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 Kg Mantar
1 adet Limon
1 fincan zeytinyağ
Tuz, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Mantarlar iyice temizlenip, sapları kesilir. Kesik yerlere tuz serpilerek kızgın ızgaraya dizilir.

Zeytinyağı, tuz ve isteğe göre acı yada tatlı kırmızı biber bir karışım haline getirilip, ortadaki çukur yere yerleştirilir.

Mantarlar gevreyip, tatlı bir renk alıncaya kadar pişirilir.

Servis tabağında düzgün sıralanarak sıcak sıcak sunulur.

MAYONEZLİ TAVUK SALATASI

Malzemeler : (6-8 kişi için)

1 adet haşlanmış Tavuk Göğsü,
2 adet Havuç,
1 adet Salatalık
2-3 adet Taze Soğan
2 adet Sivribiber
2 diş Sarımsak
1-2 kaşık Yoğurt
1 kase Mayonez
½ demet dereotu
Tuz, Karabiber, Pul Biber.

Hazırlanışı:

Haşlanmış tavuk göğsünü derisini ayırarak iyice didikleyin. Tuz ve baharatlarla karıştırın. Diğer tarafta bütün sebzeleri yıkayıp ayıklayarak mercimek büyüklüğünde dilimleyin. Salatalığın sadece kabuğunu kalınca soyarak kullanın (Kabuğu kullanılacak). Doğrarken zorlanırsanız kısa süreli
robottan geçirebilirsiniz. Ama fazla ezmeyin.

Hepsini karıştırıp bir çay bardağı kadarını ayırın. Kalanını tavuklarla karıştırın. Mayonezle yoğurdu çırpın. Karışımı tavuk ve sebzelerle birleştirip iyice hallolmalarını sağlayın. Şık bir tabağa bunu yayın. Üzerini ayırmış olduğunuz renkli sebze karışımı ile süsleyin.

MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler : (4-5 kişi için)

3 su bardağı Kırmızı Mercimek
1 adet büyükçe Kuru Soğan
½ Su bardağı Çiğ Köftelik Bulgur
5-6 sap Maydanoz
2-3 sap Taze Soğan
1 tatlı kaşığı Salça
Sıvı Yağ
Yeni Bahar, Tuz ve Karabiber, Pul Biber

Hazırlanışı :

Kırmızı Mercimekler iyice haşlanır.

Diğer yanda yağda çentilmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine isteğe göre 1 tatlı kaşığı salça ilave edilebilir.

Bulgurlar Sıcak kaynar suyun içine konarak 10-15 dakika bekletilir.

Kavrulmuş soğan, salça karışımı, mercimeklerin içine ilave edilir. Bulgur, ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Yeni Bahar, Tuz ve Karabiber ilave edilerek bir karışım haline getirmek üzere yoğrulur.

Cevizden azıcık büyükçe parçalar alınarak parmak ya da yassı köfteler gibi şekillendirilir.

Sıcak sıcak daha lezzetlidir. Ama soğuk da sunulabilir.
İstenirse Kırmızı Pul Biber de ilave edilebilir.

PATATES KÖFTESİ

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 Kg Patates
2 su bardağı Çiğ Köftelik Bulgur
1 demet Maydanoz
1 demet Nane
2 orta boy Kuru Soğan
1 çay bardağı ZeytinYağ
1 yemek kaşığı Biber Salçası
Sıvı Yağ
Tuz ve Karabiber, Kırmızı Pul Biber. Kimyon

Hazırlanışı :

Patatesler iyice haşlanır. Ezilir.

Bulgurlar Sıcak kaynar suyun içine konarak 10-15 dakika bekletilir.

Sonra patates, bulgur, tuz, kimyon ve kırmızı biber ile yoğrulur.

Diğer yanda yağda çentilmiş soğan, zeytinyağ ve biber salçası ile kavrulur. Patateslerin içine dökülüp ityice karıştırılır.

Soğuyunca, ince ince doğranmış nane ve maydanoz ilave edilerek yoğrulur. Avuç içine ceviz büyüklüğünde alınarak, çiğ köfte gibi sıkılır.

Yeşil Salata yaprakları arasında ve soğuk servis yapılır.

PATATES SALATASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

500 gr Patates
1 küçük demet maydanoz yada dereotu
1,5 kahve fincanı Zeytinyağ
1 kahve fincanı Sirke yada 1 adet Limonun Suyu
2 adet katı pişmiş Yumurta
10-15 adet Zeytin
3 adet Taze yada 1 adet Kuru Soğan
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Patatesler haşlanır. Kabukları soyulur. Halkalar yada üçgen parçalar halinde doğranır. Servis tabağına dizilir.

Üzerine maydanoz ve/veya dereotu kıyılır. Taze Soğanlar yada halka halka doğranıp, tuzla ovularak öldürülmüş Kuru Soğanlar yayılır.

İsteğe göre 2 adet katı yumurta dilimler halinde kesilerek salatanın üstüne ilave edilir. Zeytinler serpiştirilir.

Zeytinyağı ile sirke ya da limon suyu ve tuz başka bir kapta çatalla çırpılır. Hepsinin üstüne gezdirilerek dökülür.

Arzuya göre Kırmızı Biber de konabilir.

PATLICAN SALATASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1,250 gr Patlıcan
Zeytinyağ
½ kahve fincanı Sirke
1 adet Limon
2 diş Sarımsak
Tuz
Üstünü Süslemek İçin
2 adet Domates
1 adet Salatalık
2 adet Yeşil Biber
10 sap Maydanoz

Hazırlanışı :

Patlıcanları kuvvetli bir ateşe (ocak ya da mangal) arada bir çevirerek, her tarafını iyice pişiriniz. Pişen patlıcanların kabuklarını soyarak içini alınız.

Patlıcan içlerini çatalla iyice ezerek, ince ay şeklinde doğranmış ve tuzla ovularak öldürülmüş Soğan, dövülmüş Sarımsak, Sirke, Zeytinyağ ile karıştırınız.

Bu karışımı servis tabağının ortasına koyarak, etrafına Domates, Salatalık, Yeşil Biber ve Maydanozla süsleyiniz.

PIRASALI KEK

Malzemeler : (6 kişi için)

3-4 tane Pırasa
2 Patates
2 Yumurta
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
1/2 demet maydanoz
4-5 kaşık beyaz peynir
2 Su Bardağı Mısır Unu
1 Paket Kabartma Tozu
Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı :

Karıştırma kabında bir bütün yumurta ile bir yumurtanın beyazını biraz tuz serpip çırpın.

Sıvı yağ ile yoğurdu ekleyerek çırpmaya devam edin. Daha önceden yıkayıp incecik kıydığınız pırasayı, küp küp doğranmış patatesi, doğranmış maydanozu,ezilmiş peyniri, karabiber ve kabartma tozunu ilave edin.

Daha sonra yavaşça mısır ununu koyarak kek kıvamında bir hamur oluşturun. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız karışımı tepsiye boşaltın. Üzerine kalan yumurta sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI ISPANAK SALATASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1/2 demet ıspanak,
1 yemek kaşığı pirinç,
1 tane kuru soğan,
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı,

Yoğurt,
Sarımsak,
1 kesme şeker
tuz ve pul biber

Hazırlanışı :

Ispanakları ayıklayıp güzelce yıkayın ya da donmuş ıspanak kullanabilirsiniz.

Tencereye 3 kaşık zeytinyağı ve piyaz doğranmış soğanı koyup hafifçe kavurun. Doğradığınız ıspanakları ve bir kaşık yıkanmış pirinci ilave edin. Biraz tuz ve bir kesme şeker ekleyin.

Hiç su koymadan kısık ateşte pişmeye bırakın. Ispanak kendi suyunu salıp, tekrar çektikten sonra ateşten alıp, servis tabağına yayın.

Ilındıktan sonra sarımsaklı yoğurtla karıştırın.Üzerini bir kaşık zeytinyağı ve pul biber ile süsleyin.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı olarak başka baharatları da ekleyebilirsiniz

SEBZE YEMEKLERİ

EBEGÜMECİ KAVURMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg EbeGümeci
2 adet Kuru Soğan
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 çay bardağı Zeytinyağ
Tuz, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

İnce ince çentilmiş soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. İçine biber salçası katılarak öldürülür. Tuz ve sonra da ince ince doğranmış ebegümeci eklenir. Ateş kısılır. Kavrulmaya devam edilir. En son kırmızı biber eklenir.

Soğuk Servis yapılır. Limon ve Nane ile süslenir.

ETLİ BAMYA

Malzemeler : (4 kişi için)

750 gr Bamya
250 gr Kuşbaşı Et ya da Kıyma
3 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
5 kaşık Yağ
2 adet Yeşil Biber
1 küçükçe Limon Suyu
3 su bardağı Su ya da Et Suyu
Tuz
Bamyalari Temizlerken
1,5 kahve fincanı Sirke
3 silme yemek kaşığı Tuz

Hazırlanışı :

Kart ve çok çekirdekli olmayan bamyaların tepeleri külahvari sivri şekilde kesilir. İçine suyun girebilmesi için alt uçları da hafifçe kesilir. Ayıklanmış bu bamyalar Tuz ve Sirkeli suya konarak yarım saat bekletilir (sirke ve tuz bamyaların salyalarını bırakmaması içindir)

Bir tencereye, 5 kaşık yağın içine çentilmiş soğan konularak hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra 200 gr et eklenir. 10 dakika kadar daha kavrulur. Üzerine küçük küçük doğranmış 3 adet domates eklenir. 5 dakika daha kavrulur.

Daha sonra tencereye 2 yeşil biber, 1 adet Limon suyu, tuz, 3 bardak su ve yarım saat bekletilen bamyalar eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak 45-60 dakika pişirilir.

TAZE ETLİ BEZELYE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Taze Bezelyenin içi
250 gr Kuşbaşı Et
1 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
3 kaşık Yağ
3 su bardağı Su
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Kuşbaşı Et ile çentilmiş soğan birlikte ve et suyunu çekene kadar yağda kavrulur. Üzerine kabuğu soyulmuş ve ince ince kesilmiş domates eklenir. Kavrulmaya devam edilir.

Domatesler öldürüldükten sonra, İç bezelye atılır ve rengi hafifçe dönene

kadar kavrulmaya devam edilir.

Bu yarı pişmiş karışımın üstüne, 3 bardak Su, tuz, bir tatlı kaşığı şeker konur ve kapağı kapatılarak, bezelye ve etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Bu yemek konserve bezelye ile yapılırsa, domateslerin kavrulması sonrası, bezelye kavrulmadan, doğrudan su ilave edilerek içine katılır ve pişirilir. Miktar olarak 2 su bardağı bezelye yeterlidir.

ETLİ BİBER DOLMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

12 tane Dolmalık Biber
250 gr orta yağlı Kıyma
1 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
3 yemek kaşığı Yağ
1 kahve fincanı pirinç
1 demet Maydanoz
1 demet Dereotu
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Biberlerin saplarından tutulup baş parmak ile bastırılarak üzerleri açılır. İçindeki tohumlar boşaltılıp, kesilir.

Bir tasa kıyma, çentilmiş soğan, pirinç, ince ince doğranmış domates, maydanoz ve dereotu, 1 fincan su, tuz ve karabiber konularak, iyice yoğrulur ve iç hazırlanır.

Hazırlanan iç, biberler fazla sıkıştırılmadan doldurulur. Üzerlerine çkarlarak kesilmiş kendi saplar ya da domatesden kapak yapılır. Bir tencereye biberlerin başlar üste gelecek şekilde fazla sıkıştırılmadan sıralanr.

Hepsi doldurulduktan sonra, dolmaların üzerine çıkacak kadar su konulur ve hafif ateşte pişirilir.

HANIMAĞA SARMASI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

3 adet ortaboy Patlıcan
10 adet Mantar
2 adet ortaboy Soğan
2 adet ortaboy Domates
½ demet Maydanoz
1 su bardağı Sıvı Yağ
6 diş Sarımsak
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
100 gr rendelenmiş Kaşar Peyniri
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Patlıcanlar boyuna dilim dilim kesilir. Üzerlerine tuz ekilip 15 dakika bekletilir.

Patlıcanlar yıkanıp, tuzları akıtılır. Yağın yarısı tavaya konulup, hafifçe pembeleşincek kadar kızartılır.

Mantarlar dilimlenir. Tavaya atılır ve suyu çekene kadar sote edilir. Ateşten almadan önce tuz ve karabiberi konulur. Soğuyunca da üstüne maydanozlar ince ince doğranır.

Patlıcan dilimleri yayılır, mantarlı malzeme içine konur. Rulo şeklinde sarılır. Küçük bir fırın tepsisine, uç kısımları dışarıya gelecek şekilde sıralanır.

Kalan yağa, ufak ufak doğranmış domatesler, karabiber, tuz ve toz şeker ilavesi ile sote edilir. Bir taşım kaynatılır.

Patlıcanın üstüne bu sos gezdirilir. Kaşar peynir rendesi de ilave edilir. Orta ısıdaki fırında 10 dakika pişirilir.

Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur.

HÜNKAR BEĞENDİ

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
6 adet Patlıcan
2 adet Soğan
2 adet Domates
1 su bardağı Süt
3 bardak Su
5 yemek kaşığı Yağ
1 kahve fincanı Kaşar Peynir
2 yemek kaşığı Un
5-10 sap Maydanoz
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

1 kaşık yağda çentilmiş soğan ve kuşbaşı etleri birlikte kavurun. Küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilerek biraz daha kavrulur. Tuz ve karabiber katılarak, 3 bardak Su konur ve kaynamaya bırakılır.

Patlıcanlar alevli ateşte ya da ocakta çevrilerek her tarafı eşit pişirilir. Sonra kabukları soyularak, içi çıkarılır mikserden geçirilir.

Kalan yağda un hafifçe kavrulur. İçine patlıcanlar ve süt ilave edilir. Tuzu da konur. Kıvamlı bir hal alıncaya kadar pişirilir. İndirmeye yakın, kaşar peynir ilave edilir.

Servis tabağına patlıcanlı karışım konur. Ortasına da sıcak pişmiş et konur.

Sıcakken servis yapın.
Üzerine ince kıyılmış maydonoz koyabilirsiniz.

ISPANAKLI AVOKADO SALATASI

Malzemeler : (1 kişi için)

1 adet avokado
10 yaprak ıspanak
200 gram tonbalığı
2 dilim tulum peyniri
10 adet kavrulmuş dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı dilimlenmiş zeytin
Limon suyu, zeytinyağı

Hazırlanışı :

Avokadoyu ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkarın. İnce kıyılmış ıspanak yapraklarını avokadoların içine pay edin. Üzerlerine ton balığı, tulum peynir, fıstık ve zeytini ekleyin. Limon suyu ve zeytinyağını çırpıp, avokadoların üzerine gezdirin ve servis yapın.

FIRINDA ISPANAK

Malzemeler : (4 kişi için)

800 gram ayıklanmış ıspanak
1 adet soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
4 adet yumurta
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Pulbiber, tuz

Hazırlanışı :

Ayıklanmış ıspanağı incecik kıyın. Soğanı küp doğrayıp, sıvıyağda

kavurun. Ispanağı ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Ispanaklar kavrulunca, fırın kaplarına paylaştırın. Üzerlerine yumurta kırın. Pulbiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, yumurtalar pişinceye kadar tutun.

Fırından aldıktan sonra, sıcak servis yapın.

ISPANAKLI KREP

Malzemeler : (4 kişi için)

1 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
İçine
500 gram ıspanak
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı lor peyniri
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı :

Süt, un,yumurta, sıvıyağ ve bir tutam tuzu çırpın. Yağlanmış, kızgın teflon tavaya kepçe ile alıp dökün.

Bir tarafı pişince, çevirip diğer tarafını pişirin. Pişen krepleri tavadan alın. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

Ayrı bir yerde 1 çorba kaşığı sıvıyağda, ince kıyılmış soğanı kavurun. Ispanağı da ince kıyıp, kavurma işlemine devam edin. Tuzunu katıp, ıspanağı ocaktan alın. Lor peynirini ekleyin. Hazırladığınız ıspanaklı harcı, kreplerin üzerine paylaştırın. Rulo şeklinde (dilediğiniz şekilde de olur) sarın. Fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine, rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında, üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından alıp, sıcak servis yapın.

KABAK GRATEN

Malzemeler : (6 kişi için)

6 adet irice Kabak
2 su bardağı Süt
1 yemek kaşığı Tereyağ
2 yemek kaşığı Un
1 kase Beyaz Peynir
1 bağ Dereotu
1 kahve fincanı Kaşar Peynir
Tuz, Kara Biber, Pul Biber

Hazırlanışı :

Kabakları iyice yıkayıp kazıyın. Uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Az tuzlu suda 5-10 dakika pişirin. Yumuşayınca içlerini karnıyarık gibi açarak boşaltın.

Beyaz peynir, dereotu.ve karabiber karışımı ile doldurun. Diğer tarafta süt, un ve yağı karıştırarak pişirip Bir beşamel sos hazırlayın. Tek tek kabakların üzerine yayın. 180° Clik fırına verin. Biraz kızardıktan sonra üzerine kaşar peyniri rendesi ve pul biberle süsleyerek tekrar fırınlayın.

Sıcakken servis yapın.
Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur.

KABAK MÜCVER

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Kabak
1 Yumurta

1 çay bardağı Un
1 adet Kuru Soğan
10 sap Maydanoz
Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Kabağı rendeleyip, içine 1 yumurta, ince ince doğranmış soğan ve yine ince ince kesilmiş maydanozları, tuz, karabiber, kırmızı biber (isteğe göre) ekleyin. Bir kenarda yarım saat bekletin.

Daha sonra bu karışıma unu ilave edin. İyice karıştırın. Bir kepçe ile alıp tavaya dökerek kızartın. Kalın olmamasına dikkat edin. Aksi takdirde içi pişmez.

KARNABAHAR KÖFTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 adet Karnabahar
100 gr Taze Kaşar Peyniri
1 su bardağ Un
4 Yumurta
1 su bardağı Sıvı Yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Karnabahar ayıklanır. Hafif tuzlu suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.

İyice ezilir. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, un, yumurta, tuz ve karabiber katılır ve hamur haline getirilir.

Tavada kızdırılmış yağa kaşık kaşık dökülerek kızartılır.

Sıcak servis yapınız.

KARNIYARIK

Malzemeler : (6 kişi için)

7-8 adet ortaboy Patlıcan
2 adet Domates
1 adet Kuru Soğan
300 gr Kıyma
2 kaşık Yağ
1 su bardağı Su
½ su bardağı Sıvı Yağ
1 demet Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Patlıcanlar alacalı şeritler halinde soyulur. Üst kısmı yarıdan biraz fazla olacak şekilde yarılır. ½ bardak Sıvı Yağda soyulan yerler pembeleşinceye kadar kızartılır.

İçi için, 1 kaşık yağda önce çentilmiş soğanlar kavrulur. Kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış 1 domates ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Sonra içersine kıyma ilave edilir. Hepsi karıştırılarak kavrulur. İndirilirken içine tuz, karabiber ve maydanoz konur.

Yayvan bir tencereye 1 kaşık yağ konur ve yarık kısımları üste gelecek şekilde patlıcanlar dizilir. Hazırladığımız iç yarık kısımlara bir kaşık yardımı ile doldurulur. 1 adet Domates yuvarlak yuvarlak kesilerek üstlerine konur ve 1 bardak su ilave edilir. Hafif ateşte 20-25 dakika pişirilir.

Kızartılmış patlıcan ağır geliyorsa, kızartmadan da yapılabilir ama geç pişeceğinden suyunu fazla koymak gerekir.

KIŞ TÜRLÜSÜ

Malzemeler : (6 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Et
4 adet Pırasa
4 adet Patates
4 adet Havuç
1 adet Kereviz
2 adet Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Sıvıyağ
1 yemek kaşığı Salça
1 Bardak Sıcak Su
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Yağı tencereye koyup üzerine eti ve doğranmış soğanı ekleyin. Orta hararetli ateşte, soğanlar sararıp et de bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Salçayı ilave edin. Sebzelerin hepsini yıkayıp ayıklayın. Ceviz büyüklüğünde doğrayın. Patatesi en sonra koymak üzere, hepsini etin üzerine yayın.

Tuz ve karabiber koyup karıştırın. Bir su bardağı sıcak su ekleyin. Kısık ateşte hepsi yumuşayıncaya kadar pişirin.

Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur

MANTARLI ET

Malzemeler : (2 kişi için)

450 gr Dana Antrekot
12 orta Boı Mantar
1 adet Dolmalık Biber
½ Su bardağı Krema
1 tatlı kaşığı Biberiye
Tuz

Hazırlanışı :

Yağın 1 tatlı kaşığını teflon tavaya alıp kızdırın. Etlerin iki tarafını da pişirin.

Bu arada mantarları, havucu ve biberi ince dilimleyin. Onları da başka bir tavada 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe soteleyin.

Üzerine kremayı ilave edip, 5 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce, biberiye ve tuzla tatlandırın. Kızaran etlerin üzerine yayıp, sıcak servis yapın.

SEBZE KÖFTESİ

Malzemeler : (4-5 kişi için)

3 adet Patates
1 adet Havuç
1 adet Kereviz
1 adet küçük Pırasa
1 Kase Konserve Bezelye
1 adet küçük Karnabahar
½ demet Maydanoz
3 adet taze Soğan
2 adet Yumurta
1 çay bardağı Un
1 çay bardağı Galeta Unu
1 yemek kaşığı tereyağ
Kızartmak için Sıvıyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

İlk önce patatesleri haşlayıp soyun. Havucu, kerevizi, pırasayı, karnabaharı yıkayıp robotta kıyın.

Hepsini tereyağ ile yanmaz tavada kavurun. Bezelye, maydanoz ve taze

soğanları ekleyip, kavurmaya devam edin. Sebzeler hafifçe yumuşayınca ateşten alın. Patatesleri ezin, tuz ve karabiber ekleyin. Fazla ezmeden kavrulmuş sebzeleri patatesle karıştırın.

Yumurtaların aklarını ayırıp sarılarını sebze ve patates karışımına ekleyin. Yumurta da başka bir tabakta tuz ve karabiberle karıştırın.

Diğer bir tabakta da galeta ununu hazırlayın. Karışımdan elma büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yassıltıp şekil verin. Sıra ile yumurta akı, un ve galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Her iki tarafını da kızartıp servis yapın.

Yemeğimizin malzeme listesi ilk bakışta çok fazla gözükebilir. Ama sebze sevmeyen çocuklarımız için harika bir yemek ve gerekirse evde bulunmayan sebzelerin yerine diğerlerinin miktarlarını arttırarak uygulayabilirsiniz.

SEMİZOTLU PATATES

Malzemeler : (2 kişi için)

2 adet patates
8 sap semizotu
4 dal dereotu
2-3 sap nane
Yarım çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Hazırlanışı :

Patatesleri kızgın fırında közleyin. Içlerini yarın. Tereyağı ve kaşar peyniri ile doldurun.

Ayrı bir tabağa zeytinyağını alın. Yaprak yaprak koparılıp kıyılmış dereotu, nane ve semizotunu ince kıyın. Zeytinyağında karıştırın.

Tuz ve karabiber ekleyip, patateslerin içine doldurun.

Sıcak servis yapın.

SEMİZOTLU RİSOTTO

Malzemeler : (2 kişi için)

250 gr semizotu
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı etsuyu
Yarım su bardağı bezelye
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı köri
Tuz

Hazırlanışı :

Tereyağını eritin. Ince kıyılmış soğanı yağda kavurun. Pirinç, ince kıyılmış kırmızı biber, bezelye, köri ve tuzu ekleyin. Etsuyunu ilave edin. Pirinçler sulu kalacak biçimde pişirin.

Pilav tavasını ocaktan almadan önce, yaprak yaprak koparılmış semizotunu ekleyin. Birkaç dakika sonra da risottoyu ocaktan alıp, sıcak olarak servis yapın.

Sıcak servis yapın.

SOSLAR ve SALÇALAR

BEŞAMEL SOS

Malzemeler : (4 kişi için)

35 gr Un (¾ kahve fincanı)
2 yemek kaşığı Yağ
1,5 bardak Süt
1 kahve fincanı Kaşar Peynir rendesi
Tuz

Hazırlanışı :

Bir küçük tencereye 2 kaşık yağ ile ¾ kahve fincanı Un konularak un hafifçe pembeleşinceye kadar (2 dakika kadar) kavrulur. Üzerine karıştırarak süt ve tuz ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Pişince üzerine rendelenmiş kaşar peynir ilave edilir.

Yemeklerde sos olarak kullanılır.

CEVİZLİ (ya da FINDIKLI) TARATOR

Malzemeler : (4-6 kişi için)

100 gr Ceviz ya da Fındık İçi
2 dilim Ekmek İçi
2 kahve fincanı Zeytinyağ
1,5 kahve fincanı Sirke
2 diş Sarımsak
Tuz

Hazırlanışı :

Cevizler (ya da fındıklar) dövülerek ezilir (ya da robottan geçirilir). Kabukları çıkarılmış ve ıslatılmış 2 dilim ekmek içi katılarak, iyice karıştırılır ve yine ezilir.

Bu karışıma azar azar karıştırılarak zeytinyağ katılır. Bir yandan ezerken, ceviz ve ekmeklerin yağı içmesi sağlanır.

Son olarak tuz, 2 diş dövülmüş sarımsak, sirke katılır ve iyice karıştırılır. Koyu olursa içine bir parça su katılabilir.

Tarator çeşitli yemeklerin yanında sos olarak kullanılır.

MAYONEZ

Malzemeler :

2 adet Yumurta Sarısı
½ Limon
1 bardak Zeytinyağ
½ tatlı kaşığı Un
Hardal
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Derin bir kaba 2 yumurta sarısı, 2 tatlı kaşığı tuz ve yarım kahve kaşığı un konulur ve bir kaşıkla bir müddet karıştırılarak, homojen bir kıvam elde edilir.

Bu yumurta sarısı karışımına ılık bir bardak zeytinyağ önce damla damla, sonra kaşık kaşık katılır ve bir kaşıkla hep aynı yöne çevrilerek yedirilmeye çalışılır. Katılan zeytinyağ yedirilmeden yeni yağ eklenmez aksi takdirde mayonez bozulur.

Yağın tamamı verildikten sonra yine azar azar Limon suyu eklenir. Mayonez yapılmış olunur.

Mayonez Salata, Balık, Et, Tavuk ve Sebzelerle kullanılabilir.
Zeytinyağ ilavesi sırasında mayonez bozulursa, başka bir kaba 1 yemek kaşığı su konur ve karışım kaşık kaşık yedirilerek ve hep aynı yöne

çevrilerek bu suya ilave edilir. Bu yolla tüm karışım öbür kaba alındığında Mayonez düzelir.

SOĞUK SPAGETTİ SOSU

Malzemeler : (4-6 kişi için)

2 adet Domates
½ Çay Fincanı küçük küçük kesilmiş Yeşil Biber
½ Çay Fincanı küçük küçük kesilmiş Kuru Soğan
Maydanoz
½ Çay Fincanı küçük küçük kesilmiş ve pişirilmiş Mantar
Kekik

Hazırlanışı :

Tüm malzemeleri mikserden geçirip, buzdolabında beklemeye bırakın. Servis yaparken spagettinizin üstüne önce bu sosu sonra da parmesan peynirini koyunuz.

Değişik tat arayanlara tavsiye ederiz. Aynı sos pişirilerek de kullanılabilir.

Special

Acıbadem Tacı

Malzemeler:
Kek:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Kek Karışımı
3 yumurta
125 g yumuşak margarin
8-9 yemek kaşığı su
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı öğütülmüş badem
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı yaprak badem

Hazırlanışı:
Kek: Kek karışımı ve kakaosunu bir çırpma kabına alın. Yumurta, margarin ve suyu ekleyip 2-3 dakika çırpın. Ortası delik derin bir kek kalıbını yağlayıp hamuru dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Soğutup kalıptan çıkartın ve enlemesine üç parçaya ayıracak şekilde kesin.

Krema: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine öğütülmüş bademleri ekleyip iyice karıştırın. Yarısını kekin alt tabanına sürün ve orta tabanı kapatın. Kalan krem şantiyi sürüp üzerine üçüncü tabanı kapatın.

Çikolatalı sosu süt ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın. Soğutun ve

kekin üzerine sürün. Üzerine yaprak bademleri serpin. 1-2 saat dolapta soğutup dilimleyerek servis yapın.

Ananas Kayıkları

Malzemeler:
Hamur:
1,5 çay bardağı su
25 g margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 çay bardağı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yumurta
Yarım poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1,5 çay bardağı ananas suyu (konserve)
5 dilim ananas (konserve)
20 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Hamur: Su, margarin ve şekeri kaynatın. Un ve nişastayı kaynayan karışıma bir seferde ekleyin ve oluşan hamuru 1 dakika süre ile karıştırarak pişirin. Hamur soğuduktan sonra yumurtaları ve yarım poşet hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapı oluşuncaya kadar çırpın. Bu hamuru krema torbasına doldurun. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde toplar sıkın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Soğutup ortalarından keserek ikiye ayırın.

Krema: Çikolatalı krem şantiyi 1,5 çay bardağı soğuk ananas suyu ile 2-3 dakika çırpın. Krema torbasına doldurup bezelerin içine sıkın. Ananasları uygun şekilde kesip üzerlerine batırın.

Çikolatayı benmari usuli eritip ananasların üzerinde ince şeritler halinde gezdirin.

Beethoven Pastası

Malzemeler:
Beze:
2 yumurta akı
1/4 çay kaşığı tuz
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
Krema:
Yarım çay bardağı fındık
Yarım çay bardağı ceviz içi
Yarım çay bardağı tuzsuz badem
2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
2,5 çay bardağı soğuk süt
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao
20 g çikolata rendesi

Hazırlanışı:
Beze: Yumurta akları ve tuzu 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çırpın. Mikseri en düşük devrinde çırparak, pudra şekerini azar azar ilave ederek yedirin (toplam 5 dakika). Elde ettiğiniz bu beze hamurundan yağlı kağıt üzerine 26 cm çapında ve 1,5 cm yüksekliğinde çember şeklinde yayın. Kalanıyla krema torbası kullanarak nota şekilleri verin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 135°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 130°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Krema: Fındık, ceviz ve bademleri 130°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika kavurun ve öğütün. 2 poşet krem şantiyi 2,5 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. İçine çerezleri ilave edip iyice karıştırın.

Bu kremayı soğuttuğunuz bezenin üzerine bombe şeklinde yayın.

Yağlı kağıttan 0,5 cm genişliğinde 5 adet uzun şerit kesin ve pastanın üzerine birbirine paralel olarak yapıştırın. Kakaoyu serpin ve şeritleri çıkartın. Pastanın üzerine notaları yerleştirin. Kenarlarına çikolata rendesini serpin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Ekspres Pasta

Malzemeler:
6 adet milföy hamuru
Dolgu:
1 poşet Dr.Oetker Kakaolu Ekspres Puding
2,5 su bardağı soğutulmuş süt
Üzeri için:
2-3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Milföyleri ikişer adet üst üste koyarak bir merdane yardımıyla 1-2 mm kalınlığında ve 15x15 cm ölçülerinde kare şeklinde açın. Elde ettiğiniz üç parça hamurun üzerini çatalla delin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Dolgu: Ekspres pudingi süt ile 2-3 dakika çırpın. Buzdolabında 10-15 dakika soğutun.

Soğuyan milföyleri 5'er santimlik kareler şeklinde kesin. Kestiğiniz milföy karelerinin üzerlerine ekspres puding sürüp ikişer ikişer yapıştırın. Üzerlerine pudra şekeri serpin.

Kış Pastası

Malzemeler:

Hamur:
1 yumurta
125 g margarin
1 yemek kaşığı su
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Elmalı dolgu:
3 adet orta boy elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
3 su bardağı su
Yarım su bardağı beyaz şarap
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, su, pudra şekeri, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazırlayın. Hamurun 2/3'ünü 26 cm çapındaki kelepçeli kalıbın zeminine yayın ve çatal ile bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için, kalan hamuru kalıbın kenarlarına 2,5-3 cm yüksekliğinde eşit şekilde yerleştirin.

Elmalı dolgu: Elmaları soyup çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip hamurun üzerine dağıtın. Üzerine tarçını serpin. Pudingi su ve şarap ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Bekletmeden elmaların üzerine dökün. Fırına koyup pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika

Sürenin sonunda fırını kapatın ve kapağını açın. Bu şekilde 1 saat bekletin ve fırından çıkartın. Kalıptan çıkartmadan bir gece dinlendirin.

Krema: Krem şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın. Bir gece dinlenmiş olan pastanın üzerine yayın ve kakao serpin.

Kokos

Malzemeler:
Hamur:
2 yumurta
2 yumurta sarısı
150 g margarin
1,5 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı süt
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Kakao
2 yemek kaşığı rom
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Hindistancevizli karışım:
2 yumurta akı
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
3 su bardağı hindistan cevizi
2 yemek kaşığı Malibu
Krema:
2 muz
1 limonun suyu
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Yarım çay bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı:
Hamur: 2 yumurta, 2 yumurta sarısı, margarin, toz şeker, süt, kakao, rom, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikser ile 2-3 dakika çırpın.
Hindistancevizli karışım: Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Pudra şekerini azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin. Hindistan cevizi ve malibuyu da ekleyip iyice karıştırın.

Hamurun yarısını 25x12 cm ölçülerindeki yağlanmış baton kek kalıbına dökün, üzerine hindistancevizli karışımı yayın ve kalan hamuru döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 55-65 dakika

20'nci dakikada fırının kapağını açıp kekin ortasına bir bıçak yardımı ile uzunlamasına 2 cm derinliğinde bir yarık açın.

Pişirdiğiniz keki soğutup kalıptan çıkartın.

Krema: Muzlardan birini küçük parçalara, diğerini de dilim dilim doğrayın ve limon suyuna bulayın. Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 1/3 ‘ni ayrı bir kaba alıp küçük parçalara kestiğiniz muzları ekleyin ve karıştırın. Keki yatay olarak üçe kesin ve aralara muzlu kremayı sürüp tekrar yapıştırın. Üzerini kalan pasta kreması ile kaplayın.

Üzerine hindistancevizi serpin ve dilimlenmiş muzları sıralayın.

Muzlu Pandispanya

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su
Krema:
1 poşet Dr.Oetker Muzlu Ekspres Puding
2,5 su bardağı soğuk süt
Üzeri için:
4 adet muz
40 g bitter çikolata
2 yemek kaşığı fındık kırığı

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin. Her iki pattan 4'er adet bütün muz şeklinde parçalar kesin.

Krema: Muzlu ekspres pudingi 2,5 su bardağı soğuk sütle çırparak hazırlayın.

Muz şeklindeki pandispanyaların üzerlerine sürün. 4 adet muzu soyup her birini uzunlamasına ikiye kesin. Pandispanyaların üzerine birer adet yerleştirin.

Çikolatayı benmari usulü eritip muzların üzerinde ince çizgiler halinde gezdirin. Bekletmeden fındık kırığını serpin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirip servis yapın.

Narin Çilek Çiçekleri

Malzemeler:
Hamur:
2 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Yarım çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı su
1 limon kabuğu rendesi
2 çay bardağı un
Dolgu:
200 g çilek
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
2 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1,5 çay bardağı soğuk süt
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

Hamur: Yumurta ve şekeri çırpın. Şekerli vanilin, tuz, su, limon kabuğu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Bu hamurdan yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine belirli aralıklarla birer yemek kaşığı koyun. Bu hamurlara çiçek şekilleri verebilmek için kaşık yardımı ile ortalarından dış kenarlarına doğru belirli aralıklarla yayın.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Dolgu: Soğuttuğunuz çiçeklerin yarısının üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz şeker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın ve çileklerin üzerine sürün.

Krem şantiyi 1,5 çay bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Krema torbası ile çileklerin üzerine sıkın ve kalan çiçekleri bunların üzerine kapatın. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.

Pembe Hülyalar

Malzemeler:

2 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
50 g margarin
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 çay bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Çilekli krema:

300 g çilek
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Limon Aromalı Jöle

5 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Beyaz krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta ve şekeri 1-2 dakika çırpın. Margarin, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Soğuduktan sonra kalıbın kelepçesini çıkartıp yıkayın ve tekrar takın.

Çilekli krema: Ayıkladığınız çileklerden bir miktarını ortadan ikiye kesin ve pasta çerçevesi boyunca dizin.

Kalan çilekleri yarım çay bardağı pudra şekeri ile robotta püre haline getirin.

Jöleyi su ile tarifine göre hazırlayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 20 dakika bekletin.

Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine çilekli pürenin tamamını ve jölenin yarısını ilave edip iyice karıştırın.

Beyaz krema: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karıştırın.

Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayı dökün, üzerine çilekli kremayı dökün ve düzgünce yayın. Bir çatal yardımı ile alttan üste doğru spiraller çizerek yüzeye yer yer beyaz kremadan çıkartın.

Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

Portakallı Bezeler

Malzemeler:
Beze:
2 yumurta akı
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 su bardağı öğütülmüş tuzsuz yer fıstığı
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti
1 çay bardağı soğuk su
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Beze: Yumurta aklarını tuz ile mikserin en yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Mikserin devrini en düşük seviyeye alıp yavaşça çırpmaya devam edin ve pudra şekerini azar azar ilave ederek yedirin. Öğütülmüş fıstıkları da ilave edin ve kaşıkla iyice karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine bu karışımdan birer tatlı kaşığı koyarak 3 cm çapında yuvarlaklar oluşacak şekilde yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 130°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 130°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Krema: 1 tatlı kaşığı portakallı fruttiyi 1 çay bardağı soğuk suyun içinde eritin. Bu karışımla çikolatalı krem şantiyi 2-3 dakika çırpın.

Soğuttuğunuz bezelerin üzerlerine krem şanti sürerek ikişer ikişer yapıştırın. Kakao serperek servis yapın.

Karamella

Malzemeler:

Karamelli sos:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
Pasta:
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2,5 çay bardağı su
1 paket Dr. Oetker Yoğurtlu Pasta
50 g margarin
250 g yoğurt

Hazırlanışı:
Karamelli sos: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın. 1 su bardağı pudra şekerini derin bir kaba alıp orta hararetli ateşte eritin. Karamalize olmaya başladığında ocağın altını kısıp şekerin içinde topak kalmayacak şekilde karıştırın. Üzerine krem şantiyi azar azar ilave edin ve iyice karıştırarak yedirin. Tamamını yedirdikten sonra ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutup buzdolabında saklayın.

Pasta: 2 yemek kaşığı pudra şekerini orta hararetli ateşte karıştırarak eritin. Bal rengini alınca ocaktan alıp üzerine 2,5 çay bardağı suyu dökün. Şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın ve buzdolabında iyice soğutun. Yoğurtlu pastanın zeminini margarin ile tarifine göre hazırlayıp kalıbının dibine yayın. Krema karışımını hazırladığınız karamelli suyla 2-3 dakika çırpın. Üzerine yoğurdu ilave ederek düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Pasta zeminin üzerine yayıp streçleyin ve buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.

Dilimleyerek ve üzerine karamel sosunu gezdirerek servis yapın.

Lezzet Evi

Malzemeler:
Kek:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Kek Karışımı
3 yumurta
125 g yumuşak margarin

7-8 yemek kaşığı su
Krema:
1,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Sıcak Çikolata
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt

Hazırlanışı:
Kakaolu kek karışımını yumurta, margarin ve su ile çırparak tarifine göre hazırlayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165-170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Krema: 1,5 su bardağı sütü ısıtıp içinde sıcak çikolatayı eritin. Daha sonra bu sütü buzdolabında iyice soğutun ve pasta kreması ile 2-3 dakika çırpın.

Kakaolu keki üst iki yanından başlayarak içe doğru ortada birleşecek şekilde verevine keserek üçgen çıkartın. (Ters çevrildiğinde çatı gibi olacak). Üçgenin çıkarıldığı boşluğu krema ile doldurun. Üzerine kestiğiniz parçayı ters çevirerek kapatın. Kekin tamamını pasta kreması ile kaplayın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Krema torbası yardımı ile kekin üzerine çatı, kapı ve pencereler çizerek ev şeklinde süsleyin.

Portakallı Şoko

Malzemeler:
Dolgu:
2 adet portakal

1 su bardağı toz şeker
Kek:
1 poşet Dr. Oetker Şoko Kek Karışımı
4 yumurta
1 çay bardağı süt
175 g margarin
Islatmak için:
1 çay bardağı tarifine göre hazırlanmış
Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti
3 yemek kaşığı rom
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
1,5 çay bardağı su
1 çay bardağı tarifine göre hazırlanmış Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti

Hazırlanışı:
Dolgu: Rendenin ince kısmı ile portakal kabuklarının dış yüzeyinden çok ince bir tabaka alın. Sonra portakalları bir tencereye koyup üzerlerini kapatacak kadar su doldurun ve orta ateşte 10 dakika kaynatın. Sudan alıp dilimleyin. Teflon tencerenin dibine yarım su bardağı toz şeker serpin, üzerine portakal dilimlerini yayın ve kalan şekeri de serpin. Yarım saat dinlendirip ocağa alın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 45 dakika süre ile pişirin.
Kek:Şoko kek karışımını yumurta, süt ve margarin ile 3-4 dakika çırpın. 26 cm çapında yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin.

1 çay bardağı fruttiyi rom ile karıştırın. Bu karışımın yarısıyla keki ıslatın ve portakalları dizin. İkinci katı kapatıp kalan romlu fruttiyle ıslatın.

Tart jölesini 1,5 çay bardağı su ve 1 çay bardağı frutti ile tarifine göre hazırlayıp kekin üzerine yayın.

SÜTLÜ TATLILAR

SÜTLAÇ

Malzemeler : (4 kişi için)

4 su bardağı Süt
1 Su bardağı Şeker
1 fincan kırıklı Beyaz Pirinç
1 silme kaşık Nişasta
1 silme kaşık Pirinç Unu
bir tutam Tuz

Hazırlanışı :

1 fincan pirinç, ½ su bardağı Su içinde iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Bir tahta kaşıkla pirinçler iyice ezilerek dövülür.

Başka bir tencerede 4 su bardağı Süt, bir bardak şeker, bir tutam tuz ve haşlanıp, ezilmiş pirinç karıştırılarak kaynatılır.

Yine ayrı küçük bir kapta, pirinç unu, nişasta birlikte su ile ezilir. Kaynamakta olan pirinç-süt karışımından birkaç kaşık alınarak, nişasta-pirinç unu karışımına katılır. Elde edilen karışım, top top olmamasına dikkat edilerek, Süt-Pirinç karışımına katılır. karıştırmaya devam edilir. 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınarak, kaselere dökülür.

Üzerine dövülmüş badem, yeşil fıstık yada fındık konulabilir.

İsteğe göre, güveç kaplarına konulursa, fırına sürülerek üstü pişirilip, fırında sütlaç elde edilebilir.

TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler : (4-6 kişi için)

4 su bardağı Süt

Haşlanmış yarım Tavuğun yalnızca Göğüs Eti
1 kahve fincanı Pirinç Unu
1 kahve fincanı Nişasta
1 su bardağı Toz Şeker
1 fiske tuz

Hazırlanışı :

Haşlanmış yarım tavuğun göğüs etleri didiklenir. Suyla yıkanıp sıkılır. Suyun içine bir müddet (1-2 saat) bırakılır. Arada bir suyu sıkılıp tekrar bırakılır.

4 bardak süt kaynatılır. Tavuk etleri kaynamakta olan sütün içine atılarak tahta kaşıkla eze eze pişirmeye devam edilir. Ateşten alınıp, bir kenara konur.

Topaklanmaması için su ile ezilmiş pirinç unu ve nişasta karışımına, sütten bir kaç kaşık alınarak iyice sulandırılır. Sonra hepsi birden bekleyen süt, tavuk karışımına ilave edilir.

Hepsinin üstüne şeker ilave edilir. Dibinin tutmaması için devamlı karıştırılır. Bir müddet sonra sakız gibi olunca ateşten indirilir.

Üzerine arzuya göre pek çok şey konabilir. Gülsuyu veya Tarçın, ince kıyılmış Antep Fıstığı, Kıyılmış Fındık, Hindistan Cevizi Tozu.

SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg Süt
1/3 paket Margarin
2 kahve fincanı Un
8 yemek kaşığı Şeker
Vanilya yada Damla Sakızı
Sosu için
4 yemek kaşığı Kakao

4 yemek kaşığı Pudra Şekeri
2 adet Yumurta Sarısı
50 gr. Margarin

Hazırlanışı :

Yağı eritip unu yağın içinde kokusu çıkıp hafif pembeleşene kadar kavurun. Ilık sütü yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Şekeri ilave edin.

Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha ateşte tutup alın. Vanilyayı veya damla sakızını ekleyin. Mikserle 10 dakika kadar çırpın.
Servis kabına alıp soğumaya bırakın. Buna yalancı tavuk göğsü diyebiliriz. O izlenimi verir.

Diğer tarafta 50 gr. margarini eritip, ılık su hariç kalan malzeme ile mikserle karıştırın.Eğer kıvamı çok katı olursa ılık suyu ekleyin.
Oldukça koyu bir sos elde edince yalancı tavuk göğsünün üzerini kaplayacak şekilde yayın. Soğuduktan sonra dilimlere bölerek servis yapın.

YOĞURTLU TATLI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

300 gr Süzme Yoğurt
1 kutu Krema
1 paket Vanilya
3 yemek kaşığı Pudra Şekeri
2 adet Portakalın Suyu
200 gr Kayısı Marmeladı
Süslemek İçin
15-20 adet Ceviz ve Çilek

Hazırlanışı :

Süzme Yoğurt, Krema, Pudra Şekeri ve Vanilyayı 5 yemek kaşığı Portakal Suyuna karıştırın.

Bu karışımı servis kaselerine boşaltın. Kayısı Marmeladından 2 yemek kaşığı ayırıp kalanı kasedeki yoğurtlu karışımın üzerine dökün.

Ayırdığınız marmeladı 2 yemek kaşığı marmeladı portakal suyu ile karıştırın. Bu karışıma çilekleri de ilave edip kaselerin üzerine ilave edin.

Kayısı Marmeladı yerine kayısılı dondurma ve 2 yemek kaşığı Bal kullanılabilir.

LİMONLU MUHALLEBİ

Malzemeler : (2 kişi için)

1½ su bardağı Süt
½ su bardağı Toz Şeker
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı pirinç unu
1 yemek kaşığı Mısır Nişastası
1 su bardağı Limon Suyu
1 adet Limonun rendelenmiş kabuğu

Hazırlanışı :

Sütü, tozşeker ile birlikte tencereye alın. Kısık ateşte karıştırarak şekeri eritin. Diğer tarafta yumurtayı, pirinç unu ve mısır nişastası ile çırpın.

Bu malzemeyi de ocaktaki süte yavaş yavaş katın. Ardından limon suyunu ekleyin. Karıştırmaya devam edin.

Muhallebi kıvamına geldiğinde limon kabuğunu ekleyin. 1-2 dakika daha karıştırıp tencereyi ocaktan alın. Kaselere paylaştırıp soğumaya bırakın.

Limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

Su Muhallebisi

Malzemeler :

1 litre süt.
1 çay kaşığı tuz.
1 su bardağı toz şeker.
2 çay bardağı nişasta.
Süslemek için :
Pudra şekeri
Vişne taneleri

Hazırlanışı :

Sütü tencereye koyarak kısık ateşte kaynatın. Ayrı bir kap içinde nişastayı, yarım çay bardağı sütle ezin. Süt kaynamaya başladıktan sonra nişastayı sütün içine azar azar ilave edin. Kısık ateşte pişen muhallebiyi tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırın. 5 dakika sonra şeker ve tuzu da ilave edin. Koyulaştıktan sonra muhallebiyi tepsiye 1 cm. kalınlığında dökün. Soğuduktan sonra bıçakla kesin. Servis tabağına aldığınız muhallebinin üzerine bir çay süzgeci yardımıyla pudra şekeri serpin. Vişne taneleri ile süsleyip, servis yapın.

İÇECEKLER, ŞURUP, ŞERBET ve KOMPOSTOLAR

BOZA

Malzemeler :

3 bardak Bulgur
2 kahve Fincanı Pirinç
3 bardak Toz Şeker
1 bardak eski Boza ya da kibrit kutusu büyüklüğünde Maya

Hazırlanışı :

Bulgurlar akşamdan bol su ile ıslatılır. Ertesi gün Bulgurlar ve Pirinç iyice ezilinceye kadar pişirilir. Mikser ile çırpılır ve ince süzgeçten geçirilir.

Bu karışım hafif ateşe konulur. İçine şekerler katılır ve eriyinceye kadar karıştırılır. Sonra ateşten alınır.

Bir yerde ılınmaya bırakılır. Arada bir karıştırılır. Ilıklaştıktan sonra içine eski boza ya da ılık suyla ezilmiş maya katılır. İyice karıştırılır.

Bu karışımın ağız kapatılarak, 20-25 º C 'lik bir yerde, ara sıra karıştırılarak 2-3 gün bekletilir. İçinde göz göz hale gelmiş kabarcıklar görülürse olmuş demektir. Serin bir yere alınır.

Soğuk Servis Yapılır. İsteğe bağlı olarak, üzerine sarı leblebi ve tarçın ilave edilir.

BUZLU ÇAY (ICE TEA)

Malzemeler : (1 bardak için)

½ su bardağı Demli Çay
2 yemek kaşığı Limon Suyu
Tozşeker
Buz

Defne Yaprağı

Hazırlanışı :

Büyük bir kokteyl bardağının yarısına kadar çayı doldurun. Üzerine yeterli miktarda buz koyun. İyice karıştırın. Limon suyu ve dilerseniz tozşeker ekleyin. İyice karıştırın. Defne yaprağı ilave edin. Soğuk olarak servis yapın.

Dilerseniz ice tea'yi limon suyu katmak yerine saf şeftali ya da limon suyu katarak da hazırlayabilirsiniz.

Süslemesi
Greyfurt süslemesi için 1 adet greyfurdun altından ve üstünden dilim kesip, yuvarlak bir şekil elde edin. Bıçağı zigzaglar çizerek greyfurdun etrafında dolaştırın ve küçük parçalar kesin. Daha sonra ortadan ikiye kesin. Hazırladığınız bu greyfurt süsünü ice tea bardağının kenarına takın.

LOHUSA ŞERBETİ

Malzemeler :

½ Kg Lohusa Şekeri
5 su bardağı Toz Şeker
15 adet Karanfil
3-4 Kabuk Tarçın
15-20 bardak Su

Hazırlanışı :

Büyük bir tencereye su, şeker (isteğe göre ayarlanır) ve lohusa şekeri konulur. Yarım saat kaynatılır.

Kabuk tarçınlar ve Karanfiller bir tülbent içinde tencereye atılır. Kaynatmaya devam edilir.

Hepsi süzülerek sıcak ya da soğuk ikram edilir.

Lohusa şerbeti, doğum sonrası ziyarete gelen kişilere ikram edilmesi adettendir. Lohusa şekeri İstanbul'da Mısır Çarşısında ve diğer yerlerde şekercilerde satılır. Yanında peksimet ya da galeta gibi şekersiz şeyler ikram edilir.

LİMONATA

Malzemeler : (6 bardak için)

1/2 kahve fincanı Limon Suyu
6 yemek kaşığı Toz Şeker
6 bardak Su

Hazırlanışı :

6 bardak su içinde, tozşeker eritilir. Üzerine limon suyu ilave edilir. Tadı kontrol edilir. İsteğe göre limon suyu miktarı arttırılabilir.

Soğuk servis yapılır.

Biraz daha farklı bir çeşni istenirse, yarım limon kabuğu ve 15 adet nane yaprağı havanda tozşekerin bir kısmı ile dövülerek ilave edilir. Biraz bekletildikten sonra süzülerek servis yapılır.

ZENCEFİLLİ LİMONATA

Malzemeler : (5-6 bardak için)

5 adet Limon Kabuğu
4-5 dal Taze Nane
1 yemek kaşığı Bal (isteğe göre arttırılabilir)
5 adet Limonun Suyu
1 silme çay kaşığı Zencefil
5 su bardağı Su

Hazırlanışı :

Limon kabuklarını, naneleri ve balı blender'den geçirin. 5 adet limon suyu, 1 silme çay kaşığı zencefil ilave olunur. Karışım tülbentten geçirilerek süzülür. 5 bardak su ilave olunur.

Soğuk Servis Sunulur. Arzuya göre Buz katılabilir.

ARMUT HOŞAFI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

½ Kg Armut
3 su bardağı Elma Suyu
1 yemek kaşığı Limon Suyu
1 çay kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
4 yemek kaşığı Toz Şeker
2 tatlı kaşığı Nişasta
100-150 gr çekirdeksiz İzmir Üzümü
100 gr Kuru Üzüm
50 gr kıyılmış Badem
1 adet Çubuk Tarçın
4 adet karanfil

Hazırlanışı :

Armutları soyup ince ince dilimleyin. Elma ve limon suyunu, 4 çorba kaşığı toz şeker ilave ederek, kaynatın.

Nişastayı soğuk suda eritip, bu karışıma, azar azar ilave edin. 2 su bardağı sıcak su ile birlikte, armutları üzümleri, tarçın ve karanfili karışıma ekleyip, armutlar yumuşayana kadar 5-6 dakika kısık ateşte kaynatın.

Hoşafınızı limon kabuğu rendesi ve kıyılmış bademle süsleyerek servis yapınız

Tart

Acıbademli Tartoletler

Malzemeler:
Bademli hamur:
2 yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı öğütülmüş tuzsuz badem
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin

Hazırlanışı:
Bademli hamur: Yumurta aklarını toz şeker ve öğütülmüş badem ile derin bir kaba alın. Sürekli karıştırarak kısık ateşte 5 dakika kaynatarak pişirin.

Hamur: Tart unu yumurta ve margarin ile hamur haline getirin. 0,5 cm kalınlığında açıp su bardağı yardımı ile yuvarlaklar kesin ve tepsiye dizin.

Hazırladığınız bademli karışımı krema torbası yardımı ile yuvarlak tartların üzerine ortaları boş bırakılacak şekilde sıkın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Bulutların Dansı

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin
Üzeri için:

4 adet orta boy elma
1çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
Bulutlar için:
1 yumurta akı
1/4 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Hamur: Tart unu yumurta ve margarinle yoğurun. Hamurun 2/3'sini 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıbın dibine yayın ve çatalla bir çok kez delin. Kalan hamuru rulo şeklinde yuvarlayın ve kalıbın kenarlarına 2,5 cm yüksekliğinde yapıştırıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından alıp 10-15 dakika dinlendirin.

Elmaları soyup rendeleyin. Üzerine şekerin yarısını, tarçın ve cevizi ilave edin ve iyice karıştırın. Ön pişirme yaptığınız pasta tabanının üzerine yayın. Kalan toz şekeri üzerine serpin.

Bulutlar: Yumurta akını tuz ile 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çırpın. Mikserin en düşük devrinde 5 dakika daha çırparak pudra şekerini azar azar yedirin. Bu karışımı krema torbası yardımı ile pastanın üzerine bulutlar şeklinde sıkın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 140°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 140°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

İyice soğutup dilimleyerek servis yapın.

Çerezli Tart

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
75 g margarin
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı bal
2,5 su bardağı yulaf ezmesi
2-3 yemek kaşığı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Çerezli karışım:
1,5 çay bardağı bal
50 g margarin
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı kuru erik (ikiye kesilmiş)
10 adet kuru kayısı (küçük parçalar halinde kesilmiş)
8 adet kuru incir (küçük parçalar halinde kesilmiş)
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı yaprak badem
1,5 çay bardağı fındık kırığı

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, şekerli vanilin, bal, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karıştırıcı uçları ile çırpın. 25x30 cm ölçülerindeki yağlanmış tepsiye kaşık yardımı ile yayın.

Çerezli karışım: Bal, margarin ve şekerli vanilini bir tencerede tamamen çözülünceye kadar karıştırarak ısıtın. Ocaktan alıp üzerine erik, kayısı, incir, kuru üzüm, badem ve fındık kırığını ilave edin. İyice karıştırın ve hamurun üzerine yayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Soğutup üstü kapalı 2-3 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

Çilek Sepeti

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
50 g margarin
1 yumurta
400 g çilek
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
2,5 su bardağı süt
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Sos:
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
2 çay bardağı su
Üzeri için:
10 adet çilek

Hazırlanışı:
Hamur: Tart unu margarin ve yumurta ile yoğurup 25x25 cm ölçülerindeki yağlanmış tepsiye yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-35 dakika

Soğuyunca üzerine çilekleri dizin.

Krema: Sakızlı muhallebiyi 2,5 su bardağı süt ile pişirin. Arada karıştırarak iyice soğutup 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine soğuk sakızlı muhallebiyi ve şekerli vanilini ilave edip 2-3 dakika daha çırpın.

Bu kremayı çileklerin üzerine yayın.

Sos: Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın. Soğutup pastanın üzerinde gezdirin.

Çilekleri tartın üzerine sıralayın.

Buzdolabında 2 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Erikli Turta

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr.Oetker Tart Un
1 yumurta
125 g margarin
3 yemek kaşığı su
Üzeri için:
250 g mürdüm eriği
2 yemek kaşığı galeta unu
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı fındık kırığı
1 tatlı kaşığı tarçın
25 g tereyağı

Hazırlanışı:
Hamur: Tart unu yumurta, margarin ve su ile çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba yayın.

Erikleri ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkardıktan sonra, iç kısımları üste gelecek şekilde hamurun üzerine dizin. Üzerine sırasıyla galeta unu, şeker, fındık kırığı ve tarçını serpin. Tereyağını küçük parçalar halinde tartın üzerine paylaştırın ve pişirin.
Elektrikli Mini Fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika

Prenses Pasta

Malzemeler:
Hamur :
100 g margarin
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2 yemek kaşığı su
1 limon kabuğu rendesi
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2,5-3 çay bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Krema :
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 limonun suyu
350 g çilek
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su
50 g beyaz çikolata

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, pudra şekeri, su, limon kabuğu rendesi, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Bu hamurun 2/3' ini 28 cm çapındaki yağlanmış kalıbın zeminine ıslatılmış kaşık yardımı ile yayın. Çatalla bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için kalan hamuru 1 yemek kaşığı un ile tekrar yoğurup kalıbın yanlarına eşit olarak 1,5-2 cm yüksekliğinde yapıştırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Krema: Krem şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın. Limon suyunu da ilave edip 1 dakika daha çırpın.

Bu kremayı soğuyan pasta tabanının üzerine yayıp çilekleri dizin. Tart jölesini şeker ve su ile tarifine göre hazırlayın ve çileklerin üzerini kaplayın.

Beyaz çikolatayı rendeleyip pastayı süsleyin. Dolapta 1-2 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Çıtır Tart

Malzemeler:
Çerezli karışım:
75 g margarin
4 yemek kaşığı bal
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı tuzsuz badem
Yarım su bardağı ceviz içi
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
125 g margarin
3 yemek kaşığı su

Hazırlanışı:
Çerezli karışım: Bademleri 15 dakika kaynatıp kabuklarını soyun ve yaprak şeklinde ayırın. Margarin, bal, toz şeker ve şekerli vanilini bir tencerede eritin. Üzerine badem, ceviz ve dolmalık fıstıkları ilave edip karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Tarifine göre hazırladığınız krem şantiden 1 su bardağı ilave edip 7-8 dakika kaynatın.

Hamur: Tart unu yumurta, margarin ve suyla tarifine göre hazırlayın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Tartın üzeri pembeleştiğinde (20-25'nci dakikada) fırından çıkartıp üzerine çerezli karışımı yayın. Tekrar fırına sürüp üzeri pembeleşinceye kadar 10-15 dakika daha pişirin.

Tartoletler

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Dondurma
Üzeri için:
Mevsim meyveleri

Hazırlanışı:
Hamur: Tart un karışımının üzerine yumurta ve margarini ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 3 dakika çırpın. 12 adet küçük tart kalıbının içlerini margarin ile yağlayın. Tart hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp merdane ile açın ve kalıbın dibini ve yanlarını kaplayacak şekilde bastırarak yayın. Diplerini çatal yardımı ile delin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Fırından çıkartıp iyice soğuduğunda kalıplarından çıkartın.

Krema: Vanilinli pudingi 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın. İyice soğuduğunda üzerine 1 poşet toz dondurmayı döküp 2-3 dakika çırpın. Bu kremayı buzdolabında 10-15 dakika bekletip tartoletlerin içine doldurun.

Üzerlerini meyvelerle süsleyip tarifine göre hazırladığınız tart jölesi ile kaplayın.

Havuçlu Tart

Malzemeler:
Üst malzeme:
6-7 adet orta boy havuç
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin

Hazırlanışı:
Üst malzeme: Havuçları soyup rendeleyin. Şeker ile birlikte ocakta karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alınca ceviz ve tarçını ekleyip karıştırın.
Hamur: Tart un karışımını yumurta ve margarin ile yoğurun.

Hamurun yarısını 26 cm çapındaki yağlanmış tepsinin zeminine yayın. Kalan hamurun yarısını kalıbın kenarlarına bastırarak 2 cm yüksekliğinde kenar oluşturun. Havuçlu iç malzemeyi yayın. Kalan hamuru 2-3 mm kalınlığında açıp ince şeritler kesin. Tartın üzerine sepet şeklinde dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

TATLILAR

AŞURE

Malzemeler :

250 gr Aşurelik Dövülmüş Buğday (1,5 bardak)
1,5 kahve fincanı Pirinç
30 bardak Su
750 gr TozŞeker
3 bardak Süt
50 gr Kuru Fasulye
50 gr Kuru Bakla
50 gr Nohut
100 gr İç Ceviz
100 gr Kuru Kayısı
150 gr Sultani Üzüm
100 gr İncir
25 gr Beyaz Çam Fıstığı
25 gr Kuş Üzümü
100 gr Tatlı İç Badem
1 kahve fincanı Gül Suyu

1,5 bardak aşurelik buğdayı ve 1,5 kahve fincanı pirinci bir tencereye koyarak, bir gece suda bekletin.

Fasulye, Nohut, Nohutu da bir gece önceden ıslatmak gerekir.

Ertesi gün, bu suyu döküp yerine 30 bardak su koyup, buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar 2-3 saat pişirmelidir.

Daha sonra üstüne, 3 bardak (750 gr) toz şeker, 3 bardak süt katılarak, şeker eriyene kadar karıştırılır. İki taşım kaynatılır.

Bu sütlü ve şekerli buğday suyuna, bir gece önce ıslatılmış ve sonra haşlanmış, nohut, fasulye, bakla, ayıklanmış ve yıkanmış Sultani Üzüm, KuşÜzümü, küçük küçük kesilmiş Kayısı, İncir, Çam Fıstık, kabukları

soyulmuş (haşlanarak) badem, küçük parçalara bölünmüş iç ceviz ve bir kahve fincanı gülsuyu katılarak bir taşım kaynatılmalı. Tencereyi ateşten alıp hemen kaselere bölmeli.

Kaselerin üstlerini badem, ceviz, üzüm ve nar ile süsleyebilirsiniz.

AYVA TATLISI

Malzemeler : (6 kişi için)

3 adet büyük Ayva
10 yemek kaşığı Şeker
2 adet Elma
½ çay kaşığı Tarçın
Süslemek İçin
Ceviz, Taze Kaymak

Hazırlanışı :

Ayvaları soyup ortadan ikiye bölerek çekirdek yuvalarını temizleyin. Fırına girebilecek kapaklı bir kaba dizin. Her yarım ayva için iki yemek kaşığı ve iki kaşık da fazladan olmak üzere sekiz kaşık toz şekeri üzerlerine gezdirin.

Çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Renk vermesi için çekirdekleri fırın kabına eklemeyi unutmayın. Diğer tarafta elmaları soyup rendeleyerek kalan iki kaşık şeker ve tarçınla karıştırın.

Ateşten aldığınız ayvaların çekirdek yuvalarına rendelenmiş elmaları eşit olarak yerleştirin kendi suyu ile 160 derece ısıdaki fırına verin. Kendi suyu az gelirse yarım çay bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz. Elmalar ve ayvalar fırında iyice yumuşayınca çıkarın.

Servis tabaklarına alın.
Soğuduktan sonra üzerini taze kaymak ve cevizle süsleyerek servis yapınız.

ELMALI TATLI

Malzemeler : (6 kişi için)

3 adet büyük Elma
1 su bardağı dövülmüş ceviz
½ lt Süt
1 çay kaşığı Tarçın
1 kahve fincanı Un
8 yemek kaşığı su bardağı toz şeker
1 paket Vanilya

Hazırlanışı :

Elmaları soyup çekirdek yuvalarını temizleyerek az suda 10 dakika kadar pişirin.

Servis tabağına alıp içlerine tarçın ve ceviz karışımından eşit miktarlarda doldurun.

Diğer tarafta süt, şeker ve unu karıştırarak koyuca bir muhallebi hazırlayın.Vanilyayı ekleyin. Ceviz ve elmaların üzerine yayın.

Soğuduktan sonra servis yapınız.

SÜTLÜ GÜLLAÇ TATLISI

Malzemeler : (6 kişi için)

6 yaprak güllaç
200 gr Ceviziçi
½ Kg Toz Şeker
1 Kg Süt
Meyva Şekerlemesi yada Hindistan Cevizi

Hazırlanışı :

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarısını koyarak el yakacak sıcaklığa kadar ısıtın. Ceviziçini fazla ufaltmadan dövüp, hazırlayın.

Güllaç yaprağının bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarım güllacı tekrar ikiye katlayarak sıcak sütün içine batırıp yumuşamasını sağlayın. Sütten çıkararak tabağa alın. İkiye katlanmış ama çeyrek güllaç görünümündeki yaprağın geniş tarafına dövülmüş cevizden iki kaşık koyup sigara böreği gibi ama daha kalınca sarın. Hepsini aynı şekilde sararak cam tepsiye dizin.

Kalan sütü kaynatıp şekerini koyun. Damak tadınıza göre şekerini azaltıp, artırabilirsiniz. Şeker sütün içinde eriyince sıcak sütü güllaç tepsisine yavaş yavaş dökün. Üzerine bir kapak kapatıp sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmalı.

Üzerine isteğe göre meyva şekerlemesi ya da hindistan cevizi tozu ile süslenebilir. Hindistan cevizi beyaz güllacın üzerinde pek belli olmasa da çok hoş bir koku ve tad sağlar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasına gelen güllaç tepsisini buzdolabına koyun. Soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapın.

İNCİR DİLİMLERİ

Malzemeler : (20 adet için)

150 gr Kuru İncir
50 gr Toz Badem
Kavrulmuş Badem
2 kaşık Çokokrem
1 çorba kaşığı Bal

Hazırlanışı :

Kuru İncirleri Mutfak Robotu ile rendeleyin. İçine kavrulmuş bademi, bal ve çokokremi ekleyin. İyice karıştırın.

Meydana gelen hamuru rulo haline getirin. 20 eşit parçaya bölün.

Kavrulmuş bademe batırın. Bir yağlı kağıt üzerinde buzdolabında soğutun.

Servis yaparken üzerine sütlü çikolata sosu konulabilir.

İRMİK HELVASI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

½ Kg iri boy İrmik
4 bardak Su
3 su bardağı Toz Şeker
1 kahve fincanı Çam Fıstığı
1 su bardağı Sıvı Yağ

Hazırlanışı :

Şekerin yarısı ve 4 bardak su karıştırılarak kaynatılır.

Diğer tarafta yağ kızdırılır, içine fıstıklar atılır, hafif pembeleşince, irmik konur. Hafif ateşte karıştırılarak kavrulur. Aniden bir tarafın kavrulmaması için sürekli karıştırılmaya dikkat edilir. İrmik ve fıstıklar yağı dışarı vermeye başladığında ve irmik kokusu duyulduğunda, kaynayan şekerli sudan içine bir kaşık dökülür. Cızırtı çıkarırsa pişmiş demektir.

Helva ocaktan alınır ve şekerli kaynayan su üzerine dökülür. İyice karıştırılır ve tekrar ateşe konur. Suyunu çekene kadar pişirilir.

Tencerenin kapağı açılır ve kalan şeker üzerine dökülür ve karıştırılır. Soğuyana kadar 3-4 kez açılır ve karıştırılır.

Şekerin yarısının sonradan konulması, helvanın tane tane olmasını sağlar.

KABAK TATLISI

Malzemeler : (6 kişi için)

2 Kg Bal Kabağı
1 Kg Toz Şeker
Süslemek için Ceviz

Hazırlanışı :

Kabağı bütün aldıysanız dilimleyip kabuklarını soyarak geniş bir kapta şekerle örterek bir kaç saat bekletin. Kabuklarını soyup hazırlamak biraz zor olduğundan dilimlenmiş olarak satılanlardan almanızı öneririm.

Bekleme süresi sonunda sulanmış olan kabakları hiç su koymadan kısık ateşte ağır ağır pişirin. Yumuşayınca ateşi kapatıp soğumaya bırakın.

Servis sırasında üzerini dövülmüş cevizle süsleyin.

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Malzemeler : (6 kişi için)

1 paket margarin
Muhallebi İçin
6 su bardağı süt
Bir buçuk su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı nişasta
2 adet yumurta sarısı
Bir tutam tuz, vanilya
Şerbeti İçin
4 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Hazırlanışı :

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri bir tencereye alın.

Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika daha ocakta tutun. Limon suyunu ilave edin. Bir-iki taşım kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Şerbeti soğumaya bırakın.
40 cm çapında bir tepsiyi, erimiş margarinin yarısı ile yağlayın. Kadayıfın yarısını bu tepsiye döşeyin. Ayrı bir yerde süt, vanilya, un, nişasta, pirinç unu, tuz ve şekeri karıştırıp, muhallebi kıvamına getirin. Koyulaşınca, muhallebiye 2 adet çırpılmış yumurta sarısı katın. 1-2 dakika daha karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp, 10 dakika dinlendirin.

Tepsiye yayılan kadayıfın üzerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayıfı da üzerine döşeyin. 1 saat bekletin. Erimiş margarini kadayıfın üzerine gezdirin. Orta ısılı fırında kadayıf kızarana dek pişirin. Üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

Kadayıf şerbeti iyice çekince dilimleyerek servis yapın.

KESTANE ŞEKERİ

Malzemeler :

½ Kg Kestane
350 gr Tozşeker
2 tatlı kaşığı Vanilya
Su

Hazırlanışı :

Kestanelerin dış kabukları soyulur. İç kabukları ile suya konarak iç kabuklar soyulana kadara, hafif ateşte kaynatılır. Ateşten indirilir ve iç kabukları soyulur.

Şeker tencereye konur. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edilir. Karıştırmadan şekerin erimesi beklenir.

Eridikten sonra kestaneler konulur ve çok hafif ateşte, kaynatmadan 2 saat pişirilir.

Ateşten alındıktan sonra 1 gün beklenir. Sonra kalan şurubu eminceye kadar çok hafif ateşte yeniden pişirilir.

Servis yapılırken, üstlerine Vanilya serpilir.

KOLAY PROFITEROL

Malzemeler : (4 kişi için)

2 paket bebe Bisküvisi
3-4 adet Elma
200 gr çekilmiş Fındık
1 paket kakaolu Puding
Hindistan Cevizi
2 su bardağı Su

Hazırlanışı :

Elmaları rendeleyin. Rendenin içine fındıkları ve küçük küçük kırdığınız bisküvileri katıp iyice yoğurun. Daha sonra dilediğiniz büyüklükte toplar yaparak servis tabağına diziniz.

2 bardak su ile pudingi hazırlayın. Yaptığınız topların üzerine her yeri kaplayacak şekilde yaptığınız pudingi dökün. Son olarak en üste Hindistan Cevizlerini serpin.

Artan keki hava almayan bir kapta bir kaç gün saklayabilirsiniz.

LİMONLU CHEESECAKE

Malzemeler : (6 kişi için)

300 gram labne peyniri
2 adet yumurta
½ su bardağı Toz Şeker
2 su bardağı Krem Şanti
½ su bardağı rendelenmiş Limon (kabuğu ve içi beraber)

3 yaprak jelatin
250 gram kepekli tatlı bisküvi
Üç buçuk çorba kaşığı margarin
Üzerinin limon dilimleri

Hazırlanışı :

Bisküvi ile margarini karıştırın. 20 cm'lik kelepçeli bir kek kalıbına yerleştirin.

Yumurtanın sarısını ve beyazını ayrı ayrı çırpın. Öncelikle sarısını kremşanti, şeker ve labneyle karıştırın. Yumurta beyazlarını ekleyin. Rendelenmiş limonu ekleyin. Jelatini ıslatın. Eriyince yumurtalı karışıma ekleyin. Kek kalıbına dökün.

Üzerine dövülmüş bisküvileri yayın. Buzdolabında 3-4 saat bekletin. Daha sonra kalıbı servis tabağına ters çevirip, cheescake'yi çıkarın.

Limon dilimleri ile süsleyip, dilimleyerek servis yapın.

LİMONLU DONDURMA

Malzemeler : (4 kişi için)

3 Limon Suyu
1 Su bardağı Toz Şeker
2 bardak Su
1 Limon Kabuğu Rendesi

Hazırlanışı :

1 bardak toz şeker ve 1 limon kabuğu rendesi bir kasenin içinde iyice karıştırılarak yedirilir.

Limon kabuğu yedirilmiş şekere 2 bardak su katılır. Karıştırılarak şeker eritilir. Tüm malzeme süzgeçten geçirilir.

Süzgeçten geçirilen malzemeye 3 limon suyu ilave edilir. Dondurulacağı kaba konur ve buzluğa kaldırılır. Ara ara karıştırılarak dondurulur.

LİMONLU HALKA

Malzemeler : (4-6 kişi için)

125 gr Tereyağı
1 adet Limon
2 adet Yumurta Sarısı
200 gr Un
50 gr Nişasta
1 tatlı kaşığı silme Kabartma Tozu
Üstüne
1 adet Yumurta Sarısı
Süt

Hazırlanışı :

Şekerle tereyağını köpürünceye kadar çırpın. Limon kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Sonra her ikisini de yumurta sarısı ile birlikte şekerli tereyağına ilave edin.

Nişasta ve kabartma tozuyla birlikte karıştırdığınız unu kaşık kaşık malzemeye katın ve hazırladığınız hamuru 1 gece buzdolabında bırakın.

Hamuru unladığınız tezgahta ½ cm kalınlığında açın. Çok ufak halkalar kesin ve yağlayıp üstüne un serptiğiniz tepsiye dizin. Yumurta sarısı ile bir miktar sütü karıştırın ve halkaların üstüne sürün. Önceden ısıttığınız fırında açık sarı bir renk alana kadar pişirin.

Öneri ; Bir kısmının üstüne sütlü yumurta sürmeyip, halkalar soğuduktan sonra üstlerine pudra şekerli limon karışımını sürün.

MEYVE SALATASI

Malzemeler : (4 kişi için)

2 şer adet elma, portakal, muz, armut, kivi (hepsinin bulunması şart değil, 2-3 cins meyve yeterli)
1 su bardağı konsantre şeftali yada kayısı suyu
1 yemek kaşığı tozşeker
1/2 çay bardağı limon suyu

Hazırlanışı :

Kişi başına yarımşar adet olmak üzere evde bulunan mevsim meyvelerini soyarak fındık büyüklüğünde doğrayın. Yani dört kişi için iki elma, iki portakal, iki muz vs... Hepsini yarım çay bardağı limon suyu içinde karıştırın. Üzerine bir kaşık toz şeker eklediğiniz su bardağı dolusu konsantre kayısı yada şeftali suyunu gezdirin. Buzdolabında bir saat kadar bekletin. Ayaklı kaselere bölerek servis yapın.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı dövülmüş ceviz ve/veya fındık ekleyebilirsiniz.

NARENCİYE PELTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Portakal Suyu
1 su bardağı Greyfurt Suyu
½ Limonun Suyu
4 yemek Kaşığı Nişasta
¾ su bardağı Toz Şeker
1 su bardağı Su
1 yemek kaşığı Portakal Kabuğu Rendesi

Hazırlanışı :

Portakal, greyfurt ve limonu narenciye sıkacağıyla sıkın. 3 yemek kaşığı nişastayı, 1 su bardağı suda eritin. Meyve suyunun içinde şekeri eritin, portakal kabuğu rendesini ekleyin ve kısık ateşte kaynatmaya başlayın.

Nişastalı suyu yavaş yavaş, şekerli meyve suyuna ilave edin ve devamlı karıştırın. Pelteniz 5-7 dakika kaynadıktan sonra, koyulaşınca kaselere boşaltın.

Soğuk Servis Yapınız.

PORTAKAL FIRINDA

Malzemeler : (3 kişilik)

3 adet Portakal
2 adet golden elma
1 adet muz
6 adet tarçınlı akide şekeri
1 paket Krem Şanti
1 çorba kaşığı Kakao
Süslemek için antepfıstığı

Hazırlanışı :

Portakalların üzerinden yuvarlak bir şapka kesin. İçlerini oyucu yardımıyla oyun.

Kabuğundan çıkardığınız portakalların suyunu sıkın. Elmaları ve muzu küçük doğrayıp, portakal suyu ile karıştırın.

Akide şekerlerini havanda dövüp, meyvelere ilave edin. Hazırladığınız malzemeyi, portakalların içine doldurun.

Portakalları fırın kaplarına koyun. Orta hararetli fırında 25-30 dakika pişirin. Bu arada krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, içine kakao atıp çırpın ve buz- dolabında soğutun. Pişen portakalları fırından alıp, ılınmaya bırakın.

Daha sonra üzerlerine krem şanti koyun. File fıstık serpin. Şapkalarını kapatıp, servis yapın.

VİŞNELİ TATLI

Malzemeler : (8 - 10 kişi için)

2 paket bebe bisküvisi
2 paket vanilyalı puding
3,5 bardak vişneli meyve suyu
3 bardak Süt
1 kase dondurulmuş vişne.

Hazırlanışı :

Bir paket vanilyalı pudingi 3 bardak sütle pişirin. Geniş bir cam kaba bebe bisküvilerinin yarısını dizin. Pudingi üzerine yayın..

Üzerine bir kat daha bebe bisküvisi dizin. Bisküvilerin üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişneleri bolca yerleştirin. Kalan pudingi 3,5 bardak vişne suyu ile pişirin. Kaptaki vişnelerin üzerine yayın.

Buzdolabında bir iki saat bekletin. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Bu ölçülerde yapılan tatlı oldukça fazla kişiye yetecek miktarda olduğu için daha az kişi için yapılmak istendiğinde ölçülerin yarısını kullanmak iyi olur.

ZERDE

Malzemeler : (4-6 kişi için)

1 çay bardağı kırıksız iyi cins Pirinç
2 su bardağı Toz Şeker
1 yemek kaşığı Nişasta
5 su bardağı Su
1 tutam Safran (çay kaşığının ucunda)
1 tutam Zerdeçal
Süslemek İçin
Fındık, Fıstık, Kuş Üzümü, Nar Tanesi, Tarçın Tozu, Ağartılmış Badem

Hazırlanışı :

5 bardak suyun içine pirinç konur ve yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Şeker katılıp, kaynatmaya devam edilir.

Evvelce suda ıslatılıp, eritilmiş safran, zerdeçal (safran bulunamazsa sadece zerdeçal) haşlanan pirincin üstüne dökülür. Kaynamaya bırakılır.

Kaynamakta olan karışıma suda ezilmiş nişasta ilave edilir. Kaynatmaya devam edilir.

Pişmesi biten zerde servis kaselerine alınır. Üzeri süs bölümünde verilenlerden arzu edilenlerle süslenir.

Zerdenin fazla koyu olmaması gerekir. Suyunu ve nişastasının ayarını iyi tutturmak gerekir. Safran'ın da fazla kullanılmaması lazımdır.
Arzuya göre üzerine gülsuyu da konabilir.

Şekerpare

Malzemeler :

Şurup için :

3 su bardağı toz şeker.
3,5 su bardağı su.
Yarım limon suyu.

Hamur için :

5 kahve fincanı un.
10 çorba kaşığı pudra şekeri
2,5 kahve fincanı margarin
1 yumurta
Yarım su bardağı toz badem
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım limon kabuğu veya portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı ceviz içi, şam fıstığı veya badem.

Hazırlanışı :

Derin bir kapta un, pudra şekeri, margarin, yumurta, toz badem, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi veya portakal kabuğu rendesini karıştırıp yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirin ve yağlanmış tepsiye dizin. Şekerparelerin üzerini istediğinize göre ceviz içi, fındık veya badem ile süsleyin.
Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin.
Tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatıp şurubu hazırlayın. Limon suyunu ilave edip ateşten alın.
Sıcak şurubu sıcak şekerparelerin üzerine döküp soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra servis tabağına alın ve servis yapın.

Burma Tatlısı

Malzemeler :

Şurubu İçin :
2 su bardağı toz şeker.
2 su bardağı su.
3 damla limon suyu.
Hamuru için :
15 hazır baklava yufkası
yarım tavuk göğüs eti.
2 tatlı kaşığı tarçın.
1 çay bardağı kuru üzüm.
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi.
Yarım çay bardağı toz şeker.
250 gr. (1 paket) margarin.

Hazırlanışı :

Tavuk etini haşlayıp süzün ve tel tel ayırın. Ceviz, üzüm, tarçın ve tozşekeri ilave ederek karıştırın.

Bir kapta su ile tozşekeri kaynatıp şurubu hazırlayın. Limon suyu ekleyip soğumaya bırakın.
Yufkaları tezgaha sererek eritilmiş margarinle yağlayın. Her birinin uç kısmına hazırlamış olduğunuz harçtan ekleyip oklavaya sarın ve büzerek yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine kalan yağı sürün. Sıcak fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökün.
Şurubunu çekip soğuyunca tatlınız servise hazırdır.

Bonbon Tatlısı

Malzemeler :

2 paket bisküvi
1 paket margarin
8 çorba kaşığı tozşeker
1 kaşık limon rendesi
Yarım limon ve portakal suyu
2 çorba kaşığı kakao
Süslemek için :
2 çorba kaşığı çekilmiş şam fıstığı veya fındık.

Hazırlanışı :

Bisküvileri ezerek toz haline getirin.
Margarini eritip toz şekeri ilave edin ve karıştırıp bisküvileri ekleyin.
Kakao, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ilave edip iyice karıştırın.
Hazırladığınız karışım henüz sıcakken ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp top haline getirin. Dilediğiniz süsleme malzemesine bulayıp servis tabağına yerleştirin.
Not : Süsleme sırasına topların sıcak olmasına dikkat edin. Aksi halde süsleme malzemelerine bulamakta zorluk çekersiniz.

Şirin Kayganak

Malzemeler :

6 yumurta
2 su bardağı pekmez
yarım su bardağı su
yarım su bardağı tozşeker
Kızartmak için
100 gr. Tereyağı

Hazırlanışı :

Yumurtaları çırpın. Tereyağını tavada kızdırın.
Çırpılmış yumurtaları tel süzgeçten geçirerek ince ince kızgın yağa akıtın. Çatalla karıştırarak tel tek olmasını sağlayın.
Pembeleşinceye kadar kızartın. Pekmez, su ve tozşekeri derin bir tavada karıştırıp kaynatın. Ve kızartılmış yumurtanın üzerine gezdirerek dökün. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Dilerseniz ceviz içi ile süsleyip servis yapın.

Nevzine

Malzemeler :

1 paket margarin
1,5 sı bardağı çekilmiş ceviz.
3 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı karbonat
Şerbet için :
3 su bardağı toz şeker.
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı :

Un, eritilmiş ılık margarin, ceviz, tahin, yoğurt, su ve karbonatı bir kasede karıştırıp sert bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamuru yağlanmış tepsiye yayıp baklava dilimleri şeklinde

kesin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin.
Tozşeker ve suyu geniş bir tencerede yarım saat kaynatın. Limon suyunu ilave edip soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız nevzine üzerinde soğuk şerbeti döküp servis yapın.

Kayısı Tatlısı

Malzemeler :

1 kg. iri cins kuru kayısı
Yarım su bardağı toz şeker
8 su bardağı su
Yarım limon suyu
200 gr. ceviz içi
2-3 çorba kaşığı susam

Hazırlanışı :

Kuru kayısıları yıkayın. Bir tencereye alıp toz şeker, su ve limon suyunu ilave edin. Orta ateşte 15 dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Kayısılar soğuduktan sonra kevgirle ayrı bir tabağa alın. Her bir kayısının içine yarım ceviz içi yerleştirip küçük bir tepsiye yan yana dizin. Tencerede kalan şurubu kayısıların üzerine gezdirerek dökün. 1-2 saat bekletin. Kayısı tatlısını servis tabaklarına paylaştırıp, üzerine susam serperek servis yapın.

Portakallı İrmik Tatlısı

Malzemeler :

1,5 su bardağı portakal kabuğu rendesi
1,5 su bardağı portakal suyu
4 su bardağı su
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
Süslemek için

Birkaç portakal dilimi

Hazırlanışı :

Portakal kabuğu rendesi, portakal suyu, su, irmik ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin. Hazırladığınız muhallebiyi yuvarlak ve derin bir kaseye boşaltarak bir gece buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman kaseyi servis tabağına ters çevirerek tatlıyı çıkarın. Portakal dilimleri ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

Hindistan Cevizli Lokum

Malzemeler :

3 çay bardağı pirinç
4 çay bardağı süt.
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 su bardağı hindistancevizi rendesi

Hazırlanışı :

Pirinci soğuk su ile ıslatın ve 12 saat bekletin. Süzüp çok az su ilave ederek 15 dakika kadar haşlayın. Pudra şekeri, süt, kuru üzüm ve hindistancevizinin yarısını pirince ekleyin. Sürekli karıştırarak 20-25 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Fırın tepsisini yağlı kağıtla döşeyip hazırladığınız hamuru 2 cm kalınlığında dökün. Donması için en az 6 saat buzdolabında bekletin. Küçük kare parçalar şeklinde kesin. Her parçayı Hindistan cevizi rendesine bulayıp kahve eşliğinde servis yapın.

Lokma

Malzemeler : (4 kişi için)

4 su bardağı un
1 adet yumurta

1-1,5 su bardağı ılık su
Yeteri kadar maya
1 Çay kaşığı tuz
Kızartmak için :
Ayçiçek yağı
Şurup için :
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
½ limon suyu

Hazırlanışı :

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. Maya, yumurta, ılık su ve tuz koyarak karıştırın.
Boza kıvamında akıcı bir hamur hazırlayın. Hamuru sıcak ortamda ağzı kapalı olarak 20 dakika mayalanması için bekletin. Yeterince mayalandıktan sonra hamur avuç içinde sıkılarak yağa batırılmış çay kaşığı yardımıyla (çay kaşığı ile yapmakta zorlanırsanız, lokma makinesi kullanın) bilye büyüklüğünde parçalar alınıp yağda kızartılır. (Önceden su, şeker ve limon karışımında bir taşım kaynatılarak hazırlanan şurup ılıması için bekletilir. Sonra kullanılır.) Yağdan aldığımız kızarmış hamur ılıtılmış şurubun içerisine atılır ve çok az bekletildikten (şekeri çekinceye kadar) sonra çıkartılır.

Tatlılar

Meyveli Puding

Malzemeler:
1poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
3,5 su bardağı süt
200 g taze mevsim meyveleri
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi

Hazırlanışı:
1 poşet vanilinli pudingi sütle 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Kaselerin yarısına kadar doldurun ve iyice soğumasını bekleyin. Meyveleri uygun boyutlarda doğrayıp pudinglerin üzerine dizin. Bir poşet tart jölesini tarifine göre hazırlayın. 1 dakika soğutun ve meyvelerin üzerini kaplayın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Prenses Tatlısı

Malzemeler:
2 poşet Dr.Oetker İrmik Tatlısı
5 su bardağı süt
50 g margarin
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket etimek (125 g)
1 poşet Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti
1 su bardağı su
Yarım çay bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı:
2 poşet irmik tatlısını 5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 50 g margarin ve portakal kabuğu rendesini ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

Dikdörtgen bir kalıba 6 adet etimeği tek sıra halinde dizin. 1 yemek kaşığı portakal aromalı fruttiyi 1 su bardağı suyun içinde eritin. Bu karışımın yarısıyla dizdiğiniz etimekleri ıslatın. Üzerine sıcak irmik tatlısının yarısını

döküp yayın. Aynı şekilde ikinci kat etimeği dizin ve kalan frutti ile ıslatın. Ayırdığınız irmik tatlısını etimeklerin üzerine dökün.

Soğuduktan sonra üzerini hindistancevizi ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

Havuç Tatlısı

Malzemeler:
500 g havuç
1,5 çay bardağı toz şeker
6-7 adet sade pötibör bisküvi
Yarım çay bardağı fındık kırığı
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1,5 çay bardağı soğuk süt
2 yemek kaşığı hindistancevizi

Hazırlanışı:
Havuçları rendeleyip şeker ile birlikte suyunu çekinceye kadar (5-10 dakika) pişirin. Soğuduktan sonra ufalanmış bisküvi ve fındık kırığını ilave edin. Karıştırıp 20x25 cm ölçülerindeki kalıba yayın.

Krem şantiyi süt ile çırpın ve havuçların üzerine yayın. Hindistan cevizi serpin ve buzdolabında 3-4 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

Çikolatalı Kup

Malzemeler:
Mousse:
1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Mousse
2,5 çay bardağı soğuk süt
Beze:
3 yumurta akı
2 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı rom
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Mousse: Çikolatalı Mousseu 2,5 çay bardağı süt ile çırparak tarifine göre hazırlayın. 12 adet cam kase veya kadehlere paylaştırın ve buzdolabına kaldırın.

Beze: Yumurta aklarını mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudra şekeri ve nişastayı azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. Romu da ilave ettikten sonra 1 dakika daha çırpın. Bu karışımın yarısını krema torbası yardımı ile yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine küçük noktalar halinde sıkın (1 cm çapında). Kalan kremaya kakao ilave edip iyice karıştırın. Bu kremayı da aynı şekilde sıkıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Elde ettiğiniz bu iki renk bezeleri servise hazır olan çikolatalı mousseların üzerlerine tepeleme doldurun.

Badem Şekeri

Malzemeler:
2 su bardağı tuzsuz badem
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yumurta akı

Hazırlanışı:
Bademleri robotta iyice öğütün. Üzerine pudra şekerini ekleyip karıştırın. Yumurta akını ilave edin ve iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzun içinde bastırarak inceltin.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralayın. 75oC'ye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.
Ayarı 100oC'ye yükseltip 1 saat daha pişirmeye devam edin ve fırından çıkartın.

Mousse Kup

Malzemeler:
1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Mousse
2,5 çay bardağı soğuk süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
2 çay bardağı soğuk süt
2 tatlı kaşığı nescafe
2 yemek kaşığı rom
50 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Çikolatalı mousse'u 2,5 çay bardağı soğuk süt ile 5 dakika çırpın. 7-8 adet kaseye paylaştırın. 2 çay bardağı soğuk sütün içine nescafe, rom ve krem şantiyi ekleyip 2-3 dakika çırpın. Krema torbasına alıp mousse'ların üzerine şekilli sıkın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıttan huni yapın ve içine çikolatayı doldurun. Ucunu makasla kesin. Alüminyum folyo üzerine değişik şekiller sıkıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Şekilli çikolataları alüminyum folyodan dikkatli ayırın ve kadehleri süsleyin. Soğuk servis yapın.

Muzlu Parfe

Malzemeler:
2 yumurta
2,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
125 g margarin
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
250 g ince dövülmüş bisküvi
2 adet muz

Hazırlanışı:
Yumurta, pudra şekeri, margarin ve kakaoyu çırpın. Bisküvileri ekleyip iyice karıştırın. Karışımı yağlı kağıt üzerine yayın. Üzerine muzları koyun ve rulo şeklinde sarın. Ruloyu yağlı kağıdın içine sarıp buzlukta dondurun. Dilimleyerek servis yapın.

TAVUK, HİNDİ ve KUŞ ETLERİ YAPILAN YEMEKLER

IZGARA KABAK GARNİTÜRLÜ TAVUK SOTE

Malzemeler : (4 kişi için)

2-3 tane kabak,
1 tane kemiklerinden ayrılmış ve kuşbaşı doğranmış göğüs tavuk eti,
1 domates,
2 tane sivribiber,
1 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı,
tuz, kekik ve pul biber

Hazırlanışı :

Kabakları bıçakla hafifçe kazıyıp yıkayın, suları süzüldükten sonra halka halka 2-3 mm kalınlığında doğrayın. Bir kabın içine bir yemek kaşığı zeytinyağını, tuzu, pul biberi ve kekiği koyup karıştırın. Bu karışıma doğranmış kabakları koyup kabakların iyice yağlanmasını sağlayın. 10 Dakika kadar beklesin.

Diğer tarafta kuşbaşı doğranmış tavukları içinde iki kaşık zeytinyağını ve incecik sarımsakları kızdırdığınız yanmaz tencereye atın, karıştırın. Bu pişerken tost makinesini ısıtın, kabakları tost makinesine sıra sıra dizip, kapatın. Eğer tost makineniz yoksa yanmaz tavada da olur fakat iki yüzünün kızarması biraz vakit alır ve uğraştırır. Onlar kızarırken küçük küçük doğranmış sivribiberleri ve domatesi tavuklara ekleyin. Hepsi pişince bir tutam kekik gezdirin. Kabaklar yumuşayınca fazla kızarmasını beklemeden ateşten alın. Her ikisini birlikte servis yapın.

KAĞITTA PİLİÇ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 adet büyükçe Piliç
1 adet Limon

2 adet orta büyüklükte Domates
2 kaşık yağ
2 yağlı kağıt
yeterince tuz ve karabiber

Hazırlanışı :

Temizlenmiş ve tütsülenmiş piliç 4 eşit parçaya bölünür.
Yağlı kağıtlar da 4 eşit parçaya bölünür. Her birinin üzerine piliç parçası, üzerine, yarım kaşık yağ, üö dilim domates, iki dilim limon konulur. Piliçler iyice paketlenir ve fırın tepsisine sıralanır.

Kağıtların yanmaması için üzerleri su ile ıslatılır ve fırına sürülür.

Arzu edilirse taze yada konserve bezelye de ilave edilebilir. Yağlı kağıt yerine piliç pişirme naylonları da kullanılabilir.

KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

Malzemeler : (6 kişi için)

2 Kg'lık bir adet Hindi
8 su bardağı Su
½ yemek kaşığı Tuz
Salçası İçin
80 gr sadeyağ (4 yemek kaşığı)
2 adet orta büyüklükte Kuru Soğan
1 kahve fincanı domates salçası yada 2 adet irice Domates
2 su bardağı Hindi Suyu
Kestaneli İç Pilav
375 gr Pirinç (1,5 su bardağı)
250 gr Kestane
1 adet orta boy Kuru Soğan
60 gr sadeyağ (3 yemek kaşığı)
1 yemek kaşığı Çam Fıstığı
2 yemek kaşığı Kuş Üzümü
Tuz, Karabiber, Yeni Bahar, Tarçın

Hazırlanışı :

Temizlenmiş hindi 8 bardak su ile tencereye konur ve etleri yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Bu arada suyun ısınmasıyla oluşan köpükler delikli bir kepçe ile alınır.

Sonra yağın içine soğanlar çentilerek pembeleşinceye kadar tutulur. Domates kullanılacaksa, üstüne domateslerde konur. Domatesler kavrulduktan sonra hindi suyu ilave edilir. (eğer salça kullanılıyorsa, bu safhada sulandırılmış salça ilave olunur).

Sonra, Hindi bir tepsiye konur. Üzerine bu salça dökülerek fırına konur.

Diğer yanda, İç Pilav hazırlanır. 2 silme yemek kaşığı yağ içine 1 adet soğan çentilir. Çam fıstıkları da atılarak kavrulur. Daha sonra pirinç ilave olunur ve 10 dakika kadar kavrulur.

Bu arada Kestaneler hafifçe yumuşayacak ama dağılmayacak şekilde haşlanır.

Sonra pirinçlere silme 1 çay kaşığı karabiber, tarçın, bahar, Kuş Üzümü tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker ve Kestaneler ilave edilir. Üzerine 1,5 bardak su ilave edilir. 20 dakika kadar kaynatılır.

Fırından çıkarılan Hindinin içine pilav doldurulur. 10 dakika daha fırına atılır.

Servise getirilirken hindinin ayakları alüminyum folyo ile süslenebilir.

PORTAKALLI LİMONLU HİNDİ

Malzemeler :

1 adet iri Portakal
1 adet iri Limon
30 gr Un

1,5 yemek kaşığı Zeytinyağ
4 yemek kaşığı Sek Beyaz Şarap
4 yemek kaşığı Hindi Suyu
1 yemek kaşığı ince doğranmış Arpacık Soğanı
¼ ler tatlı kaşığı Kekik ve Adaçayı
½ tatlı kaşığı Toz Şeker
2 yemek kaşığı Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

8 hindi dilimi (500 gr hindi, 5 mm kalınlığında kesilip dövülmüş) Portakal ve limonun kabukları içteki beyaz bölümleri de alarak soyup, limon ve portakalı zar biçiminde doğrayarak bir kenara bırakın.

Hindi dilimlerinin kenarlarına etin pişerken kıvrılmasını önlemek için 2-5 cm aralarla 3mmlik yarıklar açın. Dilimleri una bulayıp zeytinyağında 45 saniye sote edin. Ters yüz edip 30 sn daha sote edin. Bir tabağa alınız.

Şarap, arpacık soğanı ve tavuk suyunu tencereye koyup bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, sık sık karıştırarak, pişirin. Suyunun yarısını çektikten sonra, portakal ve limon parçalarını, kekik, adaçayı, tozşeker, tuz, karabiber ve tereyağını ilave edip 5 dakika daha pişirin. Maydanozları incecik doğrayıp bu sosu tabaktaki hindi dilimlerinin üzerine ilave ediniz.

Bezelyeli Pilavla iyi gider

RUFFLES'LI TAVUK

Malzemeler : (4 kişi için)

500 gr kuşbaşı kesilmiş Tavuk
1 paket orta boy Ruffles
3 diş Sarımsak
1 paket Krem Şanti
curry, tuz, kara biber

Hazırlanışı :

Tavukları ayıklamış olduğunuz sarımsaklarla sote yapın. Tuz, karabiber ve curry ile tatlandırın. Suyunu çekene kadar ocakta karıştırın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına, borcama alın.

Üstünü örtecek şekilde krem şanti ile kaplayın. En üste de ufaladığınız 1 paket ruffles'ı kaplayarak 200º C sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

MANTARLI TAVUK SOTE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 tane kemiklerinden ayrılmış ve kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü
200 gr mantar
kibrit kutusu kadar Kaşar Peyniri
1 kaşık tereyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tencereye doğranmış tavukları koyup ateşe oturtun. Tavuklar kendi suyu ile pişerken diğer tarafta mantarları yıkayıp kuşbaşı doğrayın. Tavukların üzerine ekleyin.

Tavuklar ve mantarlar suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar pişirin. Çok fazla sulanırsa suyun birazını alıp harika bir çorba yapımında kullanabilirsiniz.

Pişmeye yakın tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Hepsini ateşe dayanıklı bir cam kaba alın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini ve biraz da kendi suyundan ilave edip 180 derece ısıtılmış fırında, kaşar peynir nar gibi olana kadar kızartın.

Sıcakken servis yapınız.

SEBZELİ TAVUK HAŞLAMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

Derisi ve kemikleri ayrılmış bir tavuk
10 adet arpacık soğanı (100 gr)
2 adet Patates
3 adet Havuç
1 adet Kereviz
100 gr İç Bezelye
½ kahve fincanı Pirinç
10 sap Maydanoz
Yeterince Su
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Bir tencereye tavuk, tuz ve tavuğun üstüne çıkacak kadar su konur. Pişirme sırasında oluşan köpükler delikli bir kepçe ile alınır. 1 saat kadar bu şekilde pişirilir.

1 saat pişirdikten sonra soyulmuş 10 adet arpacık soğanı, küçük parçalar halinde kesilmiş patates, kereviz, bezelye ve havuçlar ile pirinç katılarak 30 dakika daha pişirin.

Pişince, tavuk çıkarılarak parçalara bölünür ve çukur bir servis tabağına alınır. Üstüne tenceredeki su ve sebzeler dökülür. En üste ince kıyılmış maydanoz eklenir.

Not : Bezelye ve diğer sebzeler konserve olarak kullanılırsa, son 10 dakikada suya eklenir.

Sıcak servis yapınız.

TAVUK GÜVEÇ

Malzemeler : (6 kişi için)

Derisi ve kemikleri ayrılmış bir tavuk
1 adet kuru soğan
2 adet Patates
2 adet Havuç
1 küçük kutu Bezelye Konservesi
1-2 adet Sivri Biber
birkaç diş sarımsak
2 adet Domates
1 yemek kaşığı Salça
1 yemek kaşığı Tereyağı
Yeterince Su
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Güveç tenceresine tereyağı, doğranmış soğanları ve salçayı koyun, kuşbaşı doğranmış tavukları ekleyip biraz kavurun. Kuşbaşı doğranmış patatesleri ve halka havuçları da ekleyin. Sebzeler hafifçe yumuşadıktan sonra bezelyeyi yıkayıp ilave edin. Sivribiberleri ve sarımsakları koyun. Tuz, karabiber ve biraz da su ilavesiyle pişmeye bırakın.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Daha sonra güveçteki (Eğer güveciniz yoksa pişirdiklerinizi ateşe dayanıklı bir cam kaba aktarın.) yemeğin üzerine halka halka doğranmış domatesleri dizin, kekik serpin ve 180 derece fırında domatesler kızarana kadar pişirin.

Sıcak servis yapınız.

TAVUKLU KEŞKEK

Malzemeler : (4 kişi için)

1 su bardağı Aşurelik Buğday

4 adet Tavuk Butu
2 yemek kaşığı Tereyağ
tuz ve pul biber, kimyon
Hazırlanışı :

Buğdayı önceden bir kaç saat ıslatın. Düdüklü tencereye kemikleri ve derisi ayrılmış tavuklarla buğdayı koyup tuz eklemeden pişirin. Tuz buğdayın pişmesini geciktireceği için sonra eklenir. İyice pişince tahta kaşıkla vurarak ya da el blenderi yardımı ile ezin.

Tavukla buğdayın birbiri ile iyice hallolmasını sağlayın. Tuzu ve kimyonu bu aşamada ekleyebilirsiniz. Servis yaparken üzerine eritilmiş tereyağ ve pul biber karışımı gezdirin.

TAVUK GÜVEÇ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 adet besili Tavuk
3 yemek kaşığı Tereyağ
5 adet Yumurta
1 çay fincanı rendelenmiş Kaşar
Hindistan Cevizi
½ litre Süt
1 su bardağı Un
3 su bardağı Galeta Unu
2 su bardağı Kızartma Yağı
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Tavuğu yıkayıp temizledikten sonra bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edip orta hararette pişirin. Soğuyunca etlerini ayırarak ince ince doğrayın. Unu bir kapta tereyağıyla hafifçe kavurun.

Su yada et suyu ekleyip karıştırın. koyulaştığında içine yumurta sarılarıyla kaşar peyniri rendesini ekleyin. Kıyılmış tavuk etlerini bir kaba

koyup, bir fiske Hindistan cevizi ve karabiber serperek karıştırın. Biraz piştikten sonra hafif yağlanmış bir kap içine alın. Karışımdan bir ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın ve galeta ununa bulayın. Bir kaba kırdığınız yumurtayı çatalla iyice çırpın. Galeta ununa buladığınız tavuk etlerini yumurtaya batırdıktan sonra yeniden galeta ununa bulayıp tavada pembeleşinceye kadar kızartın.

Kızarmış patates eşliğinde servis yapın.

TAVUKLU NOHUT YEMEĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 tavuk göğsü
1 kase Nohut
1 adet Kuru Soğan,
2 tane sivribiber,
2 yemek kaşığı Salça
2 yemek kaşığı tereyağ,
tuz, kimyon ve pul biber

Hazırlanışı :

Nohutları birkaç saat ya da bir gece önceden sıcak su da bırakıp bekletin.

Bu suyu süzüp, tekrar sıcak su ekleyerek pişmeye bırakın.nohutlar iyice yumuşayınca ateşten alın.

Başka bir tencereye iki kaşık tereyağını incecik doğranmış soğanları, salçayı,kimyonu kara biberi ekleyin Soğanlar kavrulunca kuşbaşı tavuk etlerini çiğ olarak soğanlara ilave edip karıştırın.

Fazla suyunu aldığınız nohutları da üzerine koyun. Tuzunu ve suyunu ayarlayın. Tavuklar yumuşayana kadar pişirin.

Tuzlu

Ahsen Poğaçası

Malzemeler:
Hamur:
250 g oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 poşet Dr.Oetker Hamur Kabartma Tozu
4-4,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Margarini süt, yumurta sarısı ve tuz ile karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini bir bezle örtüp 1 gece buzdolabında bekletin. Bekleme süresinin sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerinden hafifçe bastırıp bıçakla çapraz çentik atın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Çatal Çörek

Malzemeler:
Hamur:
125 g margarin
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep

2-2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, sıvı yağ, toz şeker, yoğurt, tuz ve mahlebi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar alıp elinizde rulo şeklinde uzatın. Rulonun iki ucunu birleştirerek çatal şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Dolgulu Lokmalar

Malzemeler:
Hamur:
2 adet orta boy patates
1 yumurta akı
1 yumurta
150 g margarin
1 tatlı kaşığı tuz
4,5-5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Dolgu:
Zeytin
Peynir-maydanoz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Patatesleri haşlayıp rendeleyin. 1 yumurta akı, yumurta, margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozunu yoğurarak yumuşak bir

hamur elde edin.

Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde açın ve iç malzeme koyarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Dr. Oetker Special

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr.Oetker Pizza Un
1-1,5 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
10 adet ince doğranmış sucuk
1 su bardağı doğranmış sosis
1 su bardağı doğranmış mantar
10 dilim macar salamı
Yarım su bardağı siyah zeytin

Hazırlanışı:
Hamur: Pizza un karışımını su ve sıvı yağ ile yoğurun. Hamuru yuvarlak açıp üzerine tarifine göre hazırladığınız pizza sosunu sürün.

Kaşar rendesini serpin. Pizza tabanının üzerine bıçak yardımı ile pizza dilimi şeklinde üçgenler çizin. Sucuk, sosis, mantar, salam ve zeytinleri her üçgenin üzerine farklı malzeme gelecek şekilde sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Lorlu Lokmalar

Malzemeler:
Hamur:
125 g tatlı lor
125 g margarin
Yarım çay kaşığı tuz
1,5-2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta
1 tatlı kaşığı haşhaş
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörek otu
1 tatlı kaşığı anason
Yoğurtlu sos:
350 g (1,5 su bardağı) süzme yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet küçük boy kereviz
1 havuç
2 yemek kaşığı limon suyu
2 adet kırmızı biber

Hazırlanışı:
Hamur: Loru çatal yardımı ile iyice ezin. Üzerine margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. 0,5 cm kalınlığında açıp değişik şekillerdeki kalıplarla kesin.

Yumurtayı çırpın ve üzerlerine sürün. Üzerlerine haşhaş, susam, çörekotu ve anasonu her kurabiyenin üzerine tek çeşit malzeme gelecek şekilde serpin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Soğutup üzerlerine birer kürdan batırın.

Yoğurtlu sos: Süzme yoğurt, mayonez ve tuzu derin bir kaba alıp karıştırın. Kullandığınız süzme yoğurt çok katı ise biraz sulandırabilirsiniz. Havuç ve kerevizi rendenin ince tarafında rendeleyin ve limonlu suda 10 dakika bekletip süzün. Biberleri küp küp doğrayın. Hepsini yoğurdun üzerine ekleyip karıştırın.

Lorlu lokmaları yoğurtlu sosa batırarak servis yapın.

Pişi

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 poşet Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
Dolgu:
1 su bardağı beyaz peynir rendesi

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, yoğurt, tuz ve sade kek karışımını yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Bu hamuru merdane ile 2-3 mm kalınlığında açıp su bardağı kullanarak yuvarlaklar kesin. Bu yuvarlakların yarısının üzerine birer tatlı kaşığı peynir rendesi koyun. Kalan hamurları bunların üzerine kapatın. Kenarlarını elinizle bastırarak yapıştırıp tekrar bardakla kesin. Kızgın yağa atıp pembeleşinceye kadar kızartın.

Mantarlı Ayçöreği

Malzemeler:
Dolgu:
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
300 g mantar
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet ince doğranmış maydanoz

Hamur:
3-4 adet orta boy patates
200 g eritilmiş margarin
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta akı
1 çay kaşığı tuz
1 poşet Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Dolgu: Soğanları küp küp doğrayıp yağda pembeleştirin. Üzerine yıkayıp doğradığınız mantarları ve tuzu ilave edip suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra maydanozu ilave edip karıştırın.

Hamur: Patatesleri 1 yemek kaşığı tuz ilave ettiğiniz suda haşlayıp kabuklarını soyun ve sıcakken rendeleyin. Üzerine eritilmiş margarin, yoğurt, yumurta akı, tuz ve sade kek karışımını ilave edip iyice yoğurun. Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Her birini merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açın. Açtığınız hamuru dörde keserek, üçgenler oluşturun. Geniş taraflarına iç malzeme koyarak rulo yapın ve iki ucu birleştirerek ay şekli verin. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Soğanlı Pizza

Malzemeler:
Soğanlı karışım:
4 adet orta boy soğan
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı mısır unu
2,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur:
1 paket Dr. Oetker Pizza Un
1-1,5 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı:
Soğanlı karışım: Soğanları soyup 0,5 cm kalınlığında halkalar şeklinde doğrayın. Yumurtayı ve tuzu çatal yardımı ile çırparak, üzerine mısır ununu azar azar yedirin. Bu karışımı soğanların üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Hamur: Pizza unu su ve sıvı yağ ile yoğurup yuvarlak açın. Üzerine tarifine göre hazırladığınız pizza sosunu sürün.

Üzerine sırasıyla 2 su bardağı kaşar serpin, soğanlı karışımı yayın ve tekrar kalan kaşarı serpip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Kaşarlı Dilimler

Malzemeler:
Hamur:
5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı tuz
200 g margarin
1 yumurta
1,5 çay bardağı süt
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 su bardağı kaşar rendesi

Hazırlanışı:
Hamur: Un, hamur kabartma tozu ve tuzu karıştırıp iki kez eleyin.

Margarini ilave edip iki avucunuzla fazla bastırmadan ovuşturarak unu granüller haline getirin. Yumurtayı çırpıp ekleyin. Sütü azar azar ekleyerek yoğurun.

Hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine yumurta sarısı sürüp kaşar rendesi serpin. 10 cm uzunluğunda ve 1 cm genişliğinde şeritler kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

sardalye
Peynir Helvası
Yoğurtlu kavurma
Hoşmerim (tatlı)
Zeytinyağlı pırasa dolması
Keşkek
İskilip Dolması
Çatal Aşı
Patlıcan Kebap
Kuzu Kapama
Arapaşı
Patlıcan meftunesi
Ekşili etli dolma
İçli köfte
Ciğer Tava
Ciğer Sarması
Elbasan tava
Harput köftesi
Keşkek
Sırın
Gasefe
Çağ kebabı
Den Çorbası
Cevizli kadayıf dolması
Patlıcan Kebabı
Isırganotu çorbası
Fasulye dible
Hamsi böreği
Kuşburnu Çorbası
Kuzu etli patlıcan söğürme
Yörük kebabı
Tahinli patlıcan
Samsa Tatlısı
Bakla fava
Lakerda
Beyinli Beykoz kebabı
Tere çorbası
İzmir köfte

ADANA

NE YENİR?

Adana yöresinin zengin bir mutfağı bulunmaktadır. Mutfağın bu kadar zengin olmasının nedeni çeşitli kültürlerin etkisinde kalmasıdır. Adana yemeklerinin en büyük özelliği un, bulgur, et ve çeşitli baharatların kullanılmasıdır. Aynı zamanda süt, yoğurt, peynir ve çökelek de bol miktarda kullanılmaktadır. Adana kebabı çok ünlüdür. Bunun yanında bol yeşillik, ezme, salata yenir ve mevsimine göre ayran veya yöreye özgü şalgam suyu içilir. Kesme ya da hamur çorbası, yüzük çorbası, düğün çorbası, sebze yemeklerinden süllüm, mercimekli ıspanak başı, kabak çintmesi, bulgur yemeklerinden ekşili topalak, sarmısaklı köfte, içli köfte, sakatat dolması, kebaplardan Adana kebabı, çingene kebabı, içeceklerden şalgam veya meyan kökü, tatlılardan karakuş tatlısı, taş kadayıfı ve halka tatlısı Adana mutfağının özgün yemeklerindendir.

Adana'dan Yemek Tarifleri

Ispanaklı veya Etli Kömbe

Malzemeler:

4 kg. un
1 su bardağı yağ
1 tatlı kaşığı maya
2 kg. ıspanak veya 1 kg. kıyma
1 çay kaşığı susam
yeterince tuz ve su
5 baş kuru soğan
2 çorba kaşığı salça

Hazırlanışı:

Ortası açılan un tuz ve su eklenerek hamur haline getirilir. Mayalanması için 1-2 saat bekletilir. Mayalanan hamur beş eşit parçaya bölünerek bezi yapılır. Büyükçe bir tepsinin içi bir çay bardağı yağla iyice yağlanır. Beziler tepsinin çapına göre açılarak tepsiye yayılır. Soğan ıspanak ve salçadan hazırlanan iç koyularak dört kat yapılır. Başka bir kapta susam, 1 bardak un ve 1 bardak su karıştırılarak bulamaç yapılır, hazırlanan bulamaç tepsideki hamurun üzerine sürülür. En üste bir su bardağı yağ dökülür. Baklava dilimi şeklinde dilimlenen yemek fırında pişirilir.

Çingene Kebabı

Malzemeler:

1/2 kg. patlıcan
1 kg. domates
2 baş soğan
4-5 yeşil biber
1/2 demet maydanoz
yeterince tuz ve sumak

Hazırlanışı:

Patlıcan ve domatesler şişlenerek közde pişirilir. Piştikten sonra kabukları soyulur ve dilimlenerek tepsiye dizilir. Diğer tarafta ise kuru soğan halka halka doğranarak tuz ve sumakla ovalanır, sonra içine doğranmış maydanoz konur ve tekrar karıştırılır. Bu karışım kızgın yağda kavrularak domates ve patlıcanın üzerine dökülür. Hazırlanan tepsinin üzeri hava almayacak şekilde örtülüp mangalda yarım saat daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Karakuş

Malzemeler:

1/2 kg. irmik
1 bardak şeker
2 bardak süt
1 adet limon kabuğu rendesi
1 adet yumurta
Yeterince un
1/2 kg. ceviz içi

Şurup için:
6 bardak şeker-5 bardak su, 1/2 adet limon

Hazırlanışı:

Bir gece önceden irmik ılık süt ile ıslatılır, üzerine yağ ve yumurta eklenerek yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar üzerine un serpilir. Hazırlanan hamur 8 eşit parçaya bölünür ve üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Bezeler tek tek üzerine un serpilerek açılır. Açılan yufkaya dövülmüş ceviz içi ve limon rendesi serpilir. Tekrar oklavaya sarılarak rulo haline getirilir ve baklava dilimi halinde kesilir. Diğer taraftan şurup malzemeleri kaynatılarak soğutulur. Kesilen karakuşlar ise bol yağda kızarıncaya kadar pişirilerek şerbetin içine atılır. Bastırılarak şurubu emmesi sağlanır. Bu tatlı yapılırken iki ayrı tava kullanılmalıdır. Her kızartmadan sonra yağ süzülmelidir.

ADIYAMAN

NE YENİR?

Çiğ köfte, İçli Köfte, Basalla (ekşili köfte), Cılbır, Mercimekli Köfte, Pestil, Yapıştırma ve Hıtap, Adıyaman'ın ünlü yemek türlerinden bazılarıdır. İl merkezinde yöresel yemeklerin bulunduğu lokantalar mevcuttur. Kahta ilçesindeki Baraj Gölü kıyısında balık yenebilir. Nemrut Dağı yolu üzerindeki konaklama ve kafeteryalarda yeme-içme olanağı mevcuttur.

Adıyaman'dan yemek tarifleri

Adıyaman Tavası

Malzemeler :

1.5 kg. koyun eti kuşbaşı
250 gr. çekilmiş kuyruk yağı
5 kg. domates
1.5 kg. patlıcan
250 gr. yeşil biber
100 gr. sarımsak
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı: Domates ve patlıcanların kabuğu soyulur ve kuşbaşı doğranır. Tavaya doğranmış et konur, soyulmuş sarımsak etin üzerine serpilir, üzerine yeşil biber ve kuyruk yağı dizilir ve üzerine doğranmış patlıcanlar yerleştirilir, en üste domatesler konur ve fırına verilir. Piştikten sonra servis yapılır.
Karıştırmalı Adıyaman Pilavı

Malzemeler :

1.5 kg. bulgur
500 gr. tereyağı
2 kg. doğranmış et (kavurma et)
100 gr. Salça

100 gr. Pul biber
50 gr. baharat
yeteri kadar tuz

Hazırlanışı: Et kavrulur, bir tencereye alınarak üzerine salça dökülür, biber ve baharat üzerine 1.5 litre su ilave edilir. Kaynadıktan sonra bulgur eklenerek bir miktar kaynatılıp suyu çekildikten sonra servis yapılır.

Burma Tatlısı

Malzemeler:

1 kg. baklava unu
750 gr. Antep fıstığı
500 gr. tereyağı
35 gr. nişasta
3 kg. şeker

Hazırlanışı: Un hamur yapılıp 25 yumak halinde ayrılır, yumaklar yufka şeklinde açılır. Yufkalar tepsiye her yufka arasına fıstık serpilerek yerleştirilir. Tepside dilimlenir, üzerine yağ dökülerek fırına konur. Piştikten sonra üzerine şerbeti dökülür. Servis yapılır.

AFYON

NE YENİR?

Afyon ili, zengin bir mutfağa sahiptir. Özellikle hamur işleri, haşhaşlı ve kaymaklı yiyecekler yöreye has özellikler taşır. Başlıca yemekleri arasında bulgur yemekleri, sakala çarpan çorbası,çullama köfte, ilibada dolması, sulu köfte, sırt dolması, göce tarhanası, nohut çöreği, göce köftesi ve tarhanası, özbek pilavı, Afyon salatası, şakşuka yer alır. Afyon kaymağı, lokum ve şekerlemeleri yörede en çok bilinen tatlılardır.

Afyon'dan yemek tarifleri

Sakala Çarpan Çorbası

Malzemeler:

1/2 su bardağı yeşil mercimek
6 su bardağı su (tavuk suyu veya et suyu tercih edilir)
2 adet küçük kuru soğan
4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
3 yemek kaşığı un
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı tel şehriye
1 yemek kaşığı kuru nane

Hazırlanışı: Mercimek yıkanır ve bir su bardağı su ile akşamdan ıslatılır, kalan su eklenip 25-30 dakika pişirilir. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranıp yağla birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kavrulur, un katılarak bir iki defa çevrilir ve mercimeğe eklenir. Tuz ilave edilir. Kaynayınca şehriye ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir, iki yemek kaşığı yağ eritilir, nane de eklenip karıştırıldıktan sonra, çorbanın üzerine gezdirilir.

Özbek Pilavı

Malzemeler:

3 su bardağı pirinç
1 kg. kuşbaşı et
6 su bardağı un
2 adet kuru soğan
4 adet havuç
Ayçiçek yağı

Hazırlanışı: Pirinç ve soğan yağda kavrulur. Kaynamakta olan 6 bardak suyu kavrulmuş olan pirince dökülür ve tuz katılır. Suyu çekene kadar pişirilir. Suyu çekmiş olan pilavın altı kapatılarak üzerine peçete kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Ayrı yerde havuç kavrulur ve pişmiş olan etle birlikte karıştırılarak pilavın üzerine dökülür. Servis yapılır.

Ağzı Açık

Malzemeler:

Hamuru için;
2kg.Un
125 gr. İç yağı
1/2 kg. ayçiçek yağı
1 fincan sirke
1 yemek kaşığı yoğurt
Tuz ve su
İç için;
500 gr. Kıyma veya peynir
8 adet yumurta
1 adet maydanoz
tuz, karabiber

Hazırlanışı: Un , tuz sirke yoğurt ve su karışımı kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Yoğrulan hamur iki eşit parçaya bölünür. Beze haline getirilir. Bezeler oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurun üzerine eritilmiş iç yağı ve ay çiçek yağı karışımı sürülür. Katlanarak bir tepsiye konulur. Diğer bezeye de aynı işlemler uygulanır.
Katlanan bezeler küçük kare parçalar halinde kesilir. Kesilen küçük parçalar oklava ile yuvarlak olarak asılır.
Diğer tarafta iç malzemeleri karıştırılır. İç malzemesi açılan hamurun ortasına konulur. Kıymanın ortası görünecek şekilde kenarlar büzdürülerek kapatılır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Tepsi dolduktan sonra karışık yağla üzerleri yağlanır, önceden ısıtılmış fırına tepsiler verilir. Alt ve üst kızarıncaya kadar pişirilir. Biraz soğuyuncaya kadar bekletildikten sonra servis yapılır.

Fırma Baklavası

Malzemeler:
4 su bardağı un
250 gr. Margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 fincan süt
1 çay bardağı ceviz
Şurubu için;
4 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su kaynatıp iki üç damla limon sıkılır

Hazırlanışı: Tavada çiçek yağı kızdırılır. Ateşten indirilip. Biraz soğuyunca 1/4 margarin, 1 kaşık karbonat, 1 kahve fincanı su ilave edilerek karıştırılır. Bu karışıma 2 su bardağı un yavaş yavaş ilave edilerek hamur haline gelinceye kadar devam edilir. Bu işlem bittikten sonra elde köfte şeklinde verilerek tepsiye dizilir.
200 derece fırında pembeleşinceye kadar yarım saat pişirilir. Bu arada şerbeti hazırlanır. Fırından çıkarılan ılımış fırma baklavasının üzerine ılık olarak şerbet dökülür. 1 saat beklenir, servis yapılır.

AĞRI

NE YENİR?

Ağrı yöresinde hayvancılığın büyük çapta olması nedeniyle hayvan ürünleri büyük miktarda kullanılmaktadır. Ağrı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Saç kavurma en meşhur yemeğidir. Gosteberg buğulama, Abdigör köftesi, Hengel, haşıl, erişte, kuymak, kete, bişi, erdek, hasude, bulgur pilavı, yalancı köfte, ekmek aşı,lalanga, ayran aşı, halise,çiriş ketesi, murtuğa ve ağızyakan ve deveci çorbası gibi yöreye özgü yemekleri vardır.

Ağrı'dan Yemek Tarifleri

Gosteberg Buğulama

Malzemeler:

Genç kuzu veya oğlak eti
Tereyağı

Salça
Gosteberg adı verilen dağ otu

Hazırlanışı: Genç kuzu veya oğlak kesilip yüzüldükten sonra ayıklanıp doğranır. Tereyağı ve salça ile yoğrulur. Üzerine gosteberg otu ince kıyılarak serpilir. Tüm bu karışım aynı hayvanın postu içerisine koyularak açık yerleri dikilir. Düz bir yerde üzerine nemli toprak yığılır, bu toprağın üzerinde bir saat kızgın ateş yakılır. Bir süre dinlendirildikten sonra post açılarak servis yapılır.

Selekli Saç Kavurma

Malzemeler:

Taze oğlak veya kuzu eti
Sarımsaklı yoğurt
Tereyağı

Hazırlanışı: Et doğranır içine tereyağında eritilmiş salça konur, bu şekilde kızartılan et indirilip bir süre dinlendirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Abdigör Köftesi

Malzemeler:

Kemiksiz kuzu, oğlak veya dana eti
Soğan
Haşlanmış pirinç
Baharat

Hazırlanışı: Taze et dövülerek hamur haline getirilir, baharat ve haşlanmış pirinçle yoğrulur köfte yapılır. İnce doğranmış soğanlar suda tuzla birlikte kaynatılır, kaynayan suya köfteler atılır. Piştikten sonra bir saat kadar dinlendirilen; köfteler; pilav üzerine konularak servis yapılır.

AKSARAY

NE YENİR?

Aksaray’da hububat üretiminin geniş bir alana yayılmış olması ile bundan yapılan yiyecekler, hayvancılığın gelişmiş olması dolayısı ile yemek kültürüne yansımış, bamya çorbası, çörek, şepe, erişte, kuskus, mayalı, dolma mantı, soğanlama, çiğleme,sarığıburma, höşmerim bilinen yöresel yemeklerdir. Helvadere kasabasının da alabalıkları lezzetleriyle ünlüdür.

Aksaray'dan Yemek Tarifleri

Bamya Çorbası

Malzemeler:

250 gr. bamya,
200 gr. et,
1 adet soğan,
1 domates,
1 yemek kaşığı salça,
1 limon

Hazırlanışı: Bamya sıcak suda 15 dakika kaynatılarak, limon tuzlu su ile haşlanır. Tencere içine yağ ile bir adet soğan ve et ilave edilerek soğan kızarıncaya kadar pişirilir. Rendelenmiş domates ile bir kaşık salça ilave edilerek yemek kaynamaya bırakılır, limon ilave edilir. Hazırlanan bamya yemeğe ilave edilerek servis yapılır.

Çiğleme

Malzemeler:

500 gr. un,
2 bardak su,
250 gr. taze kaymak
tuz

Hazırlanışı: Hazırlanan un ile su hamur haline getirilir. 15 dakika dinlenen hamur merdane ile küçük yuvarlak şeklinde açılır. Arasında bir tatlı kaşığı kaymak ilave edilip kapatılır. Teflon tavada kısık ateşte çevrilerek pişirilir. Tekrar üzerine kaymak ilave edilerek servis yapılır.

AMASYA

NE YENİR?

Amasya tarihi, köklü bir kültür düzeyi yanında ekolojik yapısı itibariyle zengin bir bitki örtüsüne, dolayısıyla da zengin mutfak kültürüne sahiptir. Yöreye özgün yemekler arasında, çatal çorba, cırıkda-cızlak (akıtma), helle çorbası, ekmekaşı (papara), kesme ibik çorbası, toyga çorbası, cilbir, bakla dolması, hengel (kıymasız mantı), pancar (pastırmalı), kabak kabuklu pilav, sirkeli ciğer, yuka tatlısı (yufka patlıcanlı pilav tatlısı), gömlek kadayıfı, halbur tatlısı, zerdali gallesi, vişneli ekmek (Amasya çöreği), sini su böreği (Amasya usulü) ve Yakasal böreği sayılabilir.

Amasya'dan yemek tarifleri:

Mumbar - İşkembe

Malzemeler:

2 su bardağı bulgur
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1 takım koyun işkembesi (mumbarı ile birlikte)
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: İşkembe kazınır, mumbarın içi temizlenir. İç kısmı dışa çevrilerek bulgurla birlikte hazırlanan harç mumbarın içine doldurulur, bakır kazanda işkembe ile birlikte 2 saat kadar pişirilir.

Hasuda (tatlı)

Malzemeler :

1 Bardak nişasta
5 Bardak su
1 Bardak toz şeker
3 Kaşık tereyağı
1/2 Bardak ceviz içi

Hazırlanışı: 4 bardak su kaynatılır, 1 bardak su ile nişasta karıştırılır, kaynar suya ilave edilir karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra bir tepsiye dökülerek üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Ceviz serpilerek servise sunulur. Sıcak olarak yenir.

Kalbura Bastı

Malzemeler :

1 Paket margarin

Şerbet için:
1 paket vanilya
2 adet yumurta
1.5 kg. toz şeker
1 tutam tuz
1 litre su
2 kaşık yoğurt
1/2 limon suyu
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
Malzemelere yetecek kadar un

Hazırlanışı: Unun ortası havuz yapılır. Margarin, yumurta, tuz, yoğurt, vanilya ilave edilerek yoğrulur. Hamur kulak memesi yumuşaklığına getirilir, hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır, her parçanın içerisine ceviz konularak kalbur üzerinde şekli verilir. Bir tepsiye dizilerek orta ısıda fırında 30-35 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzerine soğuk şerbet dökülür. Servis yapılır.

ANKARA

NE YENİR

Eski Ankara mutfağı evin en büyük kısmını meydana getirir. Bir tarafta ocak ve tandır, bir tarafta kışlık erzakın muhafaza edildiği kiler bulunurdu. Ankara yemekleri oldukça çeşitlidir. Çorbalar; aş, dutmaç, keşkek, miyane, sütlü, tarhana ve toyga çorbaları, et yemekleri; Ankara tavası, alabörtme, calla, çoban kavuması, ilişkik, kapama, orman kebabı, patlıcanlı et, sızgıç, siyel, siper, pilavlar; bici, bulgur pilavı, oğmaç aşı, pıt pıt pilavı, dolmalar; efelek dolması, mantı, şirden dolması (humbar), yalancı dolma, börekler- çörekler; alt-üst böreği, ay böreği, bohça, entekke böreği, hamman, kaha, kol böreği, papaç, Pazar böreği, tandır böreği ve yalkı yemeklerden bazılarıdır.

Ankara'dan Yemek Tarifleri

Ankara Tavası

Malzemeler:

400 gr. kuzu eti
4 yemek kaşığı tere yağı
15 adet arpacık soğanı
2 küçük havuç
1 su bardağı iç bezelye
1 çay fincanı yoğurt
1 çay bardağı un
3 adet yumurta
1/2 demet maydanoz veya dereotu
tuz, karabiber

Hazırlanışı:
Bir tencerede etler tereyağında kavrulur. Arpacık soğanları, bezelye ve halka halka doğranmış havuçlar ilave edilerek sotelenir. Üzerini kapatacak miktarda su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Başka bir kapta

yoğurt, yumurta ve un ile bir terbiye hazırlanır. Etler piştiğinde tuz karabiber ile tatlandırılır ve hazırlanan terbiye yavaş yavaş ilave edilir. Maydanoz veya dereotu ile ezeri süslenerek servis edilir.

Sebzeli Bulgur Pilavı

Malzemeler:

1 su bardağı bulgur
1.5 su bardağı sıcak et veya tavuk suyu
1 adet soğan
2 adet dolmalık biber
2 adet domates
1 adet patlıcan
1 adet havuç
1 adet patates
1 su bardağı iç bezelye
1 yemek kaşığı tere yağı
kırmızıbiber, karabiber, tuz

Hazırlanışı:

Havuç ve patates küp küp doğranır. Bezelye ile birlikte haşlanır. Patlıcan, dolmalık biber ve domatesler küçük küçük doğranır. Bir tencerede yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında hafif pembeleşene kadar kavrulur. Patlıcan ve dolmalık biberler ilave edilip, sürekli karıştırarak kavurmaya devam edilir. 4-5 dakika sonra havuç, patates, bezelye ve domatesler eklenir ve hep birlikte kavurmaya devam edilir. Sebzeler biraz kavrulduktan sonra bulgur ve 1.5 su bardağı kaynamış et veya tavuk suyu ilave edilir. Tuz karabiber ve kırmızı biber ile tatlandırılarak 20 dakika kadar pişirilir. 5-10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

ANTALYA

NE YENİR

Kırsal alanda yaşayan yörüklerin beslenme biçiminin temelini hayvancılık

ve buğdaydan elde edilen besinler belirler. Kıyı şeridinde az da olsa yaş sebze üretilmesine karşın iç bölgelere gidildikçe buğday ve kuru sebze ağırlık kazanır.

Günümüz beslenme düzeninde yerlerini koruyan yerel yemeklerin başlıcaları şunlardır: Kölle (buğday, fasulye, nohut ve bakla haşlaması), saç kavurması, domates civesi, hibeş, arapaşı, tandır kebabı, tatlılardan isa patlıcan, bergamut ve turunç reçeli sayılabilir.

Antalya'dan Yemek Tarifleri

Kulaklı Çorba

Malzemeler:
1 su bardağı nohut
6 su bardağı su
250 gr. kuşbaşı et
2 yemek kaşığı margarin
tuz, karabiber
Terbiyesi için:
2 adet yumurta
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı yoğurt
Hamuru için:
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı su
tuz

Hazırlanışı:
hamur malzemesi kulak memesi kıvamında yoğrulur. Yarım saat dinlendirdikten sonra erişteden biraz büyük boyutta şeritler kesilir ve bir tepsiye konup nemini atması sağlanır. Geceden ıslatılan nohut ile kuşbaşı et birlikte haşlanır. Yeterince piştikten sonra kestiğiniz hamurlar, tuz ve karabiber ilave edilir. Diğer tarafta un kavrulur. Sarımsak eklenir.

Ayrı bir kapta yumurta, limon suyu, yoğurt çırpılır. Bu karışıma unlu karışım da ilave edilir ve haşladığınız etli nohutların üzerine yavaş yavaş dökülür, iyice karıştırılır. Tavada çok az bir yağda nane kızdırılıp çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.

Antalya Piyazı

Malzemeler:
2 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı tahin
3-4 yemek kaşığı sirke
2 adet soğan
2 adet yeşil biber
1 adet limonun suyu
tuz, pul biber

Hazırlanışı:
Akşamdan ıslatılan fasulyeler haşlanır. Soğan, yeşil biber ince ince kıyılır. Tüm malzemeler karıştırılır ve servis tabağına alınır. Üzeri maydanoz yaprakları ile süslenerek servis edilir.

Çökelekli Biber Dolması

Malzemeler:
10 adet dolmalık biber
15 yemek kaşığı tepeleme çökelek
1/2 demet maydanoz
4 adet domates
2 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
tuz

Hazırlanışı:
soğanlar yemeklik doğranır ve yağda pembeleşene kadar kavrulur. Domatesler küçük küçük doğranır ve soğana katılır. Domatesler pişene

dek kavurma işlemine devam edilir. Domatesler pişince ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Bu karışıma kıyılmış maydanoz, çökelek, kimyon, tuz ve karabiber ilave edilir. Dolmalık biberlerin içleri temizlenir ve hazırlanan karışım ile doldurulur. Bir fırın tepsisine dizilir çok az su ilave edilerek fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Hibeş

Malzemeler:
1 su bardağı tahin
1 su bardağı su
1 adet limonun suyu
kimyon, kırmızıbiber

Hazırlanışı:
Bir kapta tahin ile limon suyu karıştırılır. Su ilave edilerek iyice karıştırmaya devam edilir. Kimyon ve kırmızı toz biber eklenir, servis tabağına alınır. Üzeri kimyon ve kırmızı toz biber ile süslenerek servis edilir.

ARDAHAN

Ardahan'ın kaşar peyniri ve balı ülke çapında isim yapmıştır. Elma dolması, evelik aşı, pişi, bozbaş, kuymak, ekmek aşı ve helvası en ünlü yemek türleridir.

ARTVİN

NE YENİR?

Yöresel yemek çeşitleri bakımından oldukça zengin olan Artvin mutfağında Ağartı denilen süt ve süt mamüllerinden yapılan yemekler arasında "kuymak" mahalli yemek olarak yaylacılar tarafından yapılır. Yörede yetişen sebze ve kır otlarından değişik türlerde yemekler de yapılmaktadır.

Hamur işlerinde; hinkel, cergebas, bişi, katmer, erişte, lokum (lokma) ve

börekler yer almaktadır. Hinlek ve cergebas denilen hamur yiyecekler çevreye özgüdür.

Topluca yapılan “harfana”larda ve ziyaretlerde taze etlerle ve ağaç şişlerle hazırlanılan kebaplar yörede önem arz etmektedir. Ayrıca köylerde kışlık kavurma yapıp saklanır.

Dibek veya dinklerde döğülerek hazırlanan ve adı halk arasında “gendirme” ve “keşkek” olarak bilinen yemekler çok bilinen yöresel yemeklerdir.

Çorbalardan “püşürük” adlı çorba, en çok bilinenlerdendir. Bunlardan başka, “çılbır”; “Kaygana (Omlet)”; yağlı, lorlu veya sadece etle yapılan soğanlı yahni de yerli yemekler arasındadır. Ayrıca sahil kesiminde yer alan halkın mahalli yemekleri arasında, hamsi balığından hazırlanan; hamsili pilav, hamsili buğulama, hamsili mısır ekmeği (cadı), hamsi salamura yer almaktadır.

Başlıca tatlılar, hasuta, kaysefe, zurbiyet, ballı lokumdur.

Artvin'den Yemek Tarifleri

Kuru fasulyeli kesme çorba

Malzemeler:
1/2 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı erişte
5 su bardağı su
1 adet küçük soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı
tereyağı
tuz, karabiber

Hazırlanışı: akşamdan ıslatılmış kuru fasulyeler 5 bardak su ilave edilerek haşlanır. Fasulyeler iyice yumuşayınca erişteler eklenir. Tuz ve karabiber ilave edilir ve erişteler pişene kadar kaynatılır. Diğer tarafta

küçük küçük doğranmış soğanlar yağda kavrulur. Salça eklenir ve birkaç dakika daha çevrilir, fasulyeli karışıma katılır. Bir iki taşım daha kaynatılır ve sıcak servis edilir.

Herisa

Malzemeler:
2 su bardağı buğday
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Hazırlanışı: Geceden ıslatılmış bulguru tuz atarak aynı suyla iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Gerekirse su ilave edilir. Piştikten sonra biraz ezerek soğutulur. Diğer tarafta şerbeti kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Şerbet buğdayın üzerine dökülerek servis edilir. Dilenirse üzeri ceviz ile süslenir.

AYDIN

NE YENİR?

Aydın'da yapılan yemeklerden bazıları; kulak çorbası, patlıcan–biber taratorlu turşu, kuyu tandırı, etli kereviz, etli enginar, pelvize tatlısı, paşa böreği, yuvarlama, ısırganotu böreği, ebegümeci kavurması ve arapsaçıdır.

BALIKESİR

NE YENİR?

İlin höşmerim tatlısı ve Susurluk ayranı meşhurdur.

BARTIN

NE YENİR?

Bartın yemekleri etli, sebzeli, sütlü, hamur işli ve zeytinyağlı yemekler ile pilav, çorba ve tatlı çeşitlerinden oluşur. Dikkati çeken başka bir husus ise aynı türe ait yiyeceklerden pek çok çeşidin olmasıdır. Örneğin, ondan fazla dolma ve pilav çeşidine rastlanır. Bartın mutfağı ile ilgili yapılan araştırmalarda, yüzden fazla çeşide rastlanmıştır ve bu durum açıkça yöre mutfağının zenginliğini ortaya koymaktadır.

Bartın'dan Yemek Tarifleri

Pum Pum Çorbası

Malzemeler:

10 yemek kaşığı mısır unu,
150 gr. margarin veya 1 fincan zeytinyağı,
50 gr. kıyma,
pastırma veya sucuk,
2 dilim ekmek,
6 su bardağı su,
1 yemek kaşığı salça,
1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber.

Hazırlanışı: Bir tencereye mısır unu ve su konularak karıştırılır. Ateşe konulup bir süre kaynatılmaya devam edilir. Ayrı bir tavada da kıyma ile küp şeklinde doğranmış 1 dilim ekmek yağda kavrulur ve kaynamakta olan çorbanın içine katılır (Arzu edilirse bir su bardağı süt ilave edilebilir. Süt ilave edilecekse un bir kaşık artırılır). Tuz ve karabiber konulup bir süre daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Üzerine, küp küp doğranıp yağda kızartılan ekmek ile salçayla yapılan sos ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek sıcak servis yapılır.

Yumurtalı Isput

Malzemeler:

1 kg. ısbut,
100 gr. margarin,
3-4 adet yumurta,
2 baş soğan,
50 gr. kıyma veya pastırma,
yeterince tuz ve karabiber.

Hazırlanışı: Isbutlar iyice yıkanır, atık kısımları kesilip ayıklandıktan sonra 2 cm. uzunluğunda olabilecek şekilde doğranır. Tencereye konulan ısbutların üzerini örtecek kadar su konularak ateşte pişirilir. Haşlana ısbutlar ılıyınca avuç içinde sıkılarak başka bir kaba alınır. Ayrı bir tencerede de yağ eritilerek önce doğranan soğanlar kızarıncaya kadar birlikte kavrulur. Bu kez diğer kaptaki ısbutlar soğan veya kıyma tenceresine konularak birkaç dakika daha kavrulduktan sonra içine yumurtalar kırılıp yeterince tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır.Yumurtalar pişince yemek ateşten indirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

BATMAN

NE YENİR

Bol yağlı et yemekleri, hamur işleri, yöreye özgün çorbalar, tiftik kıçıl denilen ve çamurdan yapılmış ocaklarda pişirilen tandır ekmeği ve taş ekmeği Hevranın tadına doyum olmaz.

BAYBURT

NE YENİR

Bayburt yöresel yemeklerinde görülen genel özellik, un ve una bağlı yemeklerle, etli yemeklerin sebze ve zeytinyağlı yemeklerden çeşit olarak daha fazla oluşudur. Yörenin yemeklerinin bazıları; tel helvası, tatlı çorba, galaçoş, ekşi lahana, lor dolması, yalancı dolmadır.

Bayburt'tan Yemek Tarifleri

Galacoş

Malzemeler :

250 gr Yeşil mercimek
500 gr kıyma
200gr tereyağı
1 Adet Büyük Boy soğan
2 kaşık salça
3 su bardağı süzme yoğurt veya kurut
2 adet pide veya ev ekmeği

Yapılışı :
Mercimekleri 2,5 su bardağı suda hafif diri kalacak şekilde haşlayarak süzülür.Bir kenarda bekletilir.Soğanlar küçük küçük kıyılır. Yağda kavrulur.Kıyma ilave edilerek 5 dakika süre ile karıştırarak kavrulur. Mercimek salça ilave edilir.Tuz ve karabiberde ilave edilerek lezzetlendirilir. Servis tabağına pideler doğranır. Kıymalı karışım ekmeklerin üzerine dengeli bir şekilde yayılır.Ezilmiş süzme yoğurt üzerine dökülür.Yağ kızdırılarak yemeğin üzerine gezdirilir.Servis yapılır.

BİLECİK

NE YENİR?

Yöresel yemeklerin çoğunluğunu hamur işleri oluşturur. Yöre halkının bir bölümü, ekmeğini kendisi pişirir. Pide, bükme hodalak fırında pişirilen ekmek türleridir.

Yöre halkı makarna, tarhana, kuskus, erişte gibi yiyecekleri de kendileri hazırlar. Büzme, nohutlu tavuklu mantı, keşkek, ovmaç çorbası, mercimekli mantı, kesme hamur, keklik kebabı, köpük helvası, Bilecik'e özgü yemeklerin başlıcalarıdır.

Bilecik'te Yemek Tarifleri

Büzme Tatlısı

Kullanılacak Malzemeler:

1,5 kg. un
2 adet yumurta
250 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tutam tuz
1 kg. ceviz içi
1 su bardağı susam
50 gr. Hindistan cevizi
400 gr. nişasta
6 su bardağı tozşeker (ravak için)
5 su bardağı su(ravak için)

Hazırlanışı: Hamur elde etmek için, yukarıda belirtilen miktarlardaki yumurta, süt, sıvıyağ, sirke, tozşeker ve un karıştırılır ve hamur iyice yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılarak oklava ile yufka gibi açılır. Hamura kıvamını verebilmek için yeterli miktarda nişasta ekilir ve açılan yufkalara çekilmiş ceviz içi serpilir. Yufkalar tekrar oklavaya özenle sarılır. Sarılma işleminden sonra hamurlar oklavada iken büzdürülür ve oklava içinden çıkarılır. Büzülmüş parçalar isteğe göre kesilerek yağlı tepsiye dizilir. Üzerine 250 gr. tereyağı eritilerek dökülür. Normal sıcaklıkta kızdırılan fırına sürülerek, pembeleşinceye kadar pişirilerek kızarması sağlanır. Pişirme işlemi bittikten sonra soğuması beklenirken, üzerine dökmen için 6 su bardağı tozşeker 5 su bardağı su ile ravak şeklini alıncaya kadar kaynatılır. Ravak 15 dakika kadar bekletildikten sonra tepsinin üzerine dökülerek soğumaya bırakılır. Diğer taraftan 1 su bardağı susam ezilerek ateşte kavrulur ve tepsinin üzerine yayılır. En son olarak 50 gram hindistan cevizi ile üzerine süsleme yapılır.

Nohutlu Mantı

Kullanılacak Malzemeler:

1 kg. un
1 adet yumurta
0, 5 kg. nohut
0,5 kg. yoğurt
2 su bardağı su
150 gr. tereyağı
Tavuksuyu
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
1 demet maydanoz
1 baş sarımsak
bir miktar karabiber, toz biber ve tuz.

Hazırlanışı: Hamur elde etmek için, yukarıda belirtilen miktarlardaki yumurta, su, tuz ve un hamur kıvamına gelinceye dek yoğrulur. Yumruk büyüklüğünde parçalara ayrılarak oklava ile yufka gibi açılır. Açılan yufkalar 4-5 cm. kare biçiminde kesilir. Bir gün önceden ıslatılan nohutlar dövülüp karabiber ilave edilerek bir karışım elde edilir. Bu karışımdan kesilen parçaların içine misket büyüklüğünde konarak, dört köşesinden kapatılır ve içine sıvıyağ sürülmüş tepsiye fazla bastırmadan dizilir. Dizme işlemi tamamlandığında tepsimiz kızgın fırına sürülür ve altı ve üstü iyice pişirilir. Pişme işleminden sonda fırından alınarak üzerine mantıların hizasına kadar kaynatılmış tavuksuyu ilave edilerek tekrar fırına sürülür. Fırında suyunu biraz çektikten sonra çıkarılarak üzerine önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt karışımı dökülerek mantıların üzerine yayılır. Daha sonra üzerine süsleme yapmak için salça, sıvıyağ ve yarım bardak su ateşte karıştırılarak sos elde edilir. Yine mantının üzerine ilave etmek için tereyağ ateşte kızdırılarak toz biberle renklendirilir. Bu karışımlar da mantının üzerine dökülerek, maydanoz yaprakları ile süslenerek sıcak olarak servis yapılır.

BİNGÖL

NE YENİR?

Yörede üretilen dut pekmezi ve Bingöl balı tadılmalıdır. Atapark ve Soğuk Çeşme mevkiinde yöresel yemekler yenebilir.

Bingöl'den Yemek Tarifleri

Tutmaç Çorbası

Malzemeler:

500 gr. Un
1 kg. yoğurt
2 baş sarımsak
1 kaşık tereyağı
200 gr. Kavurma
Yeteri kadar toz biber, nane ve tuz

Hazırlanışı: Un biraz su ve tuz ile yoğrulur. Hamur kağıt inceliğinde yufkalar halinde açılarak bir bez üzerine tek tek istenilen büyüklükte kesilir. Önceden hazırlanmış yoğurda bir miktar su katılarak hafif ateşte kaynayıncaya kadar karıştırılır. 5 dakika kaynadıktan sonra kesilmiş olan yufkalar ilave edilir. Bir miktar kavurma içine atılarak 15 dakika sonra ateşten indirilir. Tavada eritilen tereyağına isteğe göre acı biber, nane konarak ateşte kavrulur. Tabaklara konan çorbaya bu sos ilave edilerek servis yapılır.

Mastuva

Malzemeler:

2 Kg. ayran
250 gr. Pirinç
125 gr. tereyağı

Hazırlanışı: Pirinç yıkandıktan sonra geniş bir tencereye konur. Ayran ilave edilir, karıştırılarak normal yanan ocağa konur. Ayranın bozulmaması için kaynayıncaya kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırılır.

Kaynadıktan sonra karıştırma işlemi bırakılarak katı hale gelinceye kadar pişirilir.

BİTLİS

NE YENİR?

Bitlis Büryan kebabı yörenin ünlü yemeğidir. Oğlak etinden yapılan bu yemek Haziran-Temmuz-Ağustos ayları arasında yenilebilir. Uykusundan fedakarlık yapabilenler yine bu aylar arasında sabah saat 05:00'te "avşor" adı verilen yemekten tadabilirler.

BOLU

NE YENİR?

Bolu'nun fındık şekeri, çikolatası, çam balı, kaymağı, tereyağı ünlü tatlılarıdır. Kabaklı gözleme yöreye özgü hamur işidir.

Mudurnu'nun saray helvası, köpük helvası, Göynük'ün şeker fasulyesi Seben'in elması, üzümü, Mengen'in peyniri yörenin tadılmaya değer yiyecekleridir.

Bolu'dan Yemek Tarifleri

Çoban Kavurma

Malzemeler:

1/2 Kg. kuzu eti
250 gr. domates
100 gr. yeşil biber
1 kaşık margarin
Tuz ve kekik

Hazırlanışı: Küçük parçalar halinde doğranan et, margarinle kavrulur. Domatesler doğranarak ilave edilir tekrar kavrulur. Daha sonra doğranan

biberler etin üzerine konur. Biraz daha kavrulduktan sonra üzerine kekik serpilir ve servis yapılır.

Mengen Pilavı

Malzemeler:

1/2 kg. pirinç
250 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 bardak tereyağı
1 bardak ince kıyılmış mantar
2 baş soğan
3 adet domates
8 bardak et suyu
1 kaşık şeker
1 tatlı kaşığı kekik
1 demet dereotu
1 bardak ceviz içi
tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Haşlanan pirinçler tuzlu ılık suda bir saat kadar bekletilir. Soğuk su ile iyice yıkanıp süzgece alınır. Tencere ateşe konur,yağın bir kısmı kızdırılır, çentilmiş soğanlar ve et eklenir karıştırılır. Birkaç dakika kavrulduktan sonra et suyu eklenir üzerinde biriken köpük alınarak yarım saat kaynatılır. Sonra pirinç, şeker, tuz ve biber eklenerek 15 dakika ağır ateşte pişirilir. Kalan yağ bir tavada kızdırılarak üzerine dökülür. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılır bir süre sonra kekik, dereotu ve ceviz üzerine serpilir ve servis yapılır.

Mantar sote

Malzemeler:

1 kg. mantar (Kanlıca)
2 adet olgun domates
Birkaç tane sivri biber
2 baş soğan

birkaç diş sarımsak
1/2 bardak su
tuz, karabiber

Hazırlanışı: Mantarlar temizlendikten ve bol su ile yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır. Sote yapılacak tavaya bir miktar sıvı yağ konur. Önce doğranmış soğanlar ve küçük doğranmış biberler pembeleştirilir. Küp şeklinde doğranmış ve kabuğu soyulmuş domatesler ilave edilir, önceden hazırlanmış olan mantarlar da ilave edilerek yarım bardak su, tuz, karabiber ve sarımsak katılarak pişirilir.

BURDUR

NE YENİR?

Burdur il merkezi Yukarı Pazar Semtinde üretilen "ceviz ezmesi" olarak adlandırılan ceviz tatlısı ve Burdur'a has "Burdur şiş" tadılmaya değerdir. Sagalassos Antik Kenti yolu üzerinde bulunan alabalık tesislerinde dinlenerek, yöreye has yoğurt ile alabalık yenebilir.

BURSA

NE YENİR

Bursa'ya gelindiği zaman mutlaka İskender Kebabı,İnegöl Köftesi ve Kemalpaşa Tatlısı yenmeli. Bunlar dışında Bursa'yla özdeşleşmiş olan Kestane Şekeri unutulmamalıdır.

ÇANAKKALE

NE YENİR

Her kenarından denize kıyısı olan Çanakkale ve ilçeleri tam bir deniz ürünleri cennetidir. Her mevsin taze balık ve deniz ürünleri bulmak mümkündür. Gökçeada ve Bozcaada üzümleri ve burada yetişen üzümlerden geleneksel yöntemlerle imal edilen şarapları tadılmalıdır.

Çanakkale'den Yemek Tarifleri

Asma yaprağında sardalye

Malzemeler:

16 adet büyük sardalye
16 adet salamura asma yaprağı
1/2 su bardağı rafine yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet limon (dörde bölünmüş)

Hazırlanışı:
Asma yapraklarının her iki tarafı yağlanır. Balıklar tuzlanıp üzerine limon suyu ve yağ dökülür. Sardalyeler birer asma yaprağına yerleştirilip, balıkları örtecek şekilde rulo yapılır. Beş dakika kadar ızgarada pişirilir. Dörde bölünmüş limon ile süslenerek servis yapılır.

Peynir Helvası

Malzemeler:

1 kg. koyun sütünden yapılmış peynir
200 gr. irmik
3 adet yumurta sarısı
1.5 kg. şeker
200 gr. peynir

Hazırlanışı:
Peynir, irmik ve yumurta sarıları bir tencerede karıştırılarak hafif hararetli ateşte eritilir. Piştikten sonra 200 gr. peynir daha eklenerek biraz daha ateş üzerinde tutulur. Soğuyunca üzerine toz şeker konup karıştırılır. tepsiye dökülerek fırına verilir.

Yoğurtlu kavurma

Malzemeler:

1 kg kuzu kuşbaşı
4 orta boy kuru soğan
2,5 kahve fincanı sıvı yağ
2,5 kahve fincanı yoğurt
1 baş sarımsak
Yarım demet maydanoz
8-10 adet sivri biber
1-2 adet domates
1,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Hazırlanışı:
Sıvıyağı iyice kızdırın. Kuşbaşı eti ilave edip kavurun. Soğanları yarım halkalar halinde doğrayıp etlere ekleyin. Soğanla eti birlikte ağır ateşte 20 dakika pişirin. Doğranmış yeşil biberleri ve bir bardak sıcak suyu etlere ilave edin. Suyunu çekip etler yumuşadığında yarım bardak su daha ekleyip biraz daha pişirin. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu ince ince kıyıp domateslerle birlikte yemek suyunu çektikten sonra etlere ilave edin. Bir süre daha pişirip ocaktan alın. Sarımsakları soyup dövdükten sonra yoğurtla karıştırın. Kavurmayı servis tabağına aldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. Kırmızı toz biberi yağda kızartıp üzerine gezdirirseniz daha farklı bir lezzet elde edersiniz.

ÇANKIRI

NE YENİR?

Çankırı'nın yöresel yemekleri etli hamur(mantı), tarhana çorbası, gözleme, cızlama, güveç, pıhtı, harmandaşı, fit fit aşı, cevizli hamur, çeç böreği, mıhlama, keşkek, çalma, çekme helvası, baklava olarak sayılabilir.

Çankırı'dan Yemek Tarifleri

Hoşmerim (tatlı)

Malzemeler:

2 su bardağı un
300 gr. Tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1/2 kg. bal

Hazırlanışı: Yağ eritildikten sonra unu ilave edilir. Karıştırılarak meyane haline getirilir, tuzlu bir fincan su ilave edilerek karıştırılır, kızarınca tavaya bastırılır. Kısık ateşte bırakılır, karıştırılıp tekrar bastırılır. Gevrek bir hal alıncaya kadar bu işlem devam eder. Sonra servis tabağına alınıp üzerine bal dökülür ılık olarak servise sunulur.

Zeytinyağlı pırasa dolması

Malzemeler:

1 kg. pırasa (kalın olanlar tercih edilir)
1 su bardağı pirinç
250 gr. kıyma
1 baş soğan
1 kaşık salça
Tereyağı, zeytinyağı
Maydanoz, karabiber, pul biber
1 limon

Hazırlanışı: Kalın pırasalar 8 cm. boyunda kesilir sıcak suda 10 dakika kadar haşlanarak kesilip katları ayrılır. Soğan ufak doğranır 1 kaşık tereyağı ile kavrulur, pirinç, kıyma, maydanoz, karabiber, tuz, pul biber ve salça ilave edilip karıştırılır. Katları ayrılan pırasaların aralarına hazırlanan malzemeden konarak sarılır. Tencereye dizilen dolmaların üzerine 1 kaşık zeytinyağı ve sulandırılmış salça dökülüp yarım limon sıkılır suyunu çekinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak üzerine limon suyu ilave edilip servise sunulur. İsteğe göre sıcak veya soğuk yenebilir.

ÇORUM

NE YENİR?

Leblebisi ile ünlü olan Çorum, yöresel yemekler bakımından oldukça zengindir.

İlin özgün yemekleri arasında Mayalı , (Saç Mayalısı, Tava Mayalısı) , Yanıç , Cızlak , Kömbe, Oğmaç, Hingal, Haşhaşlı Çörek, Borhani (Hamurlu, Yumurtalı, Mantarlı) Helise, Çullama, Madımak, Tirit , İskilip Dolması , Keşkek, Kara Çuval Helvası, Hedik, Teltel, Has Baklava sayılabilir.

Çorum'dan Yemek Tarifleri

Keşkek

Malzemeler: (6 kişilik)

500 gr yarma (gendirme)
500 gr koyun eti
2 adet soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
11 su bardağı su

Hazırlanışı: Yarmalar akşamdan ıslatılır. Güveç tencereye (Toprak tencere) 2 kaşık yağ konulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Et, biber, salça, tuz 1 su bardağı sıcak su ilave edilerek 15 dakika kaynatılır. Yarma yıkandıktan sonra 10 su bardağı sıcak ile birlikte tencereye ilave edilir.

Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır. Tencerenin kapağı kapatılıp hamurla kapağın etrafı kapatılır. Bir parmak sığacak kadar delik bırakılır, buhar çıkması için kısık ateşte 2 saat pişirilir.

Not: Geleneksel bir çorum yemeğidir. İl merkezinde ve ilçelerde de yapılmaktadır. Genellikle ramazan aylarında sabah erken saatlerde güveç tencerede hazırlanıp fırına verilir. Turşu ve salata ile birlikte servis yapılır.

İskilip Dolması

Malzemeler: (8 kişilik)

2 kg pirinç
1,5 kg et
500 gr tereyağı
5 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
15 su bardağı su
5 adet kuru soğan

Hazırlanışı: Pirinçler tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra yıkanıp süzülür, Tencereye 300 gr tereyağı konulur. 3 yemek kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiberle birlikte pirinçler ilave edilir. Tencerede 5 dakika kavrulur. Üzerine bir su bardağı su eklenip tencerenin kapağı kapatılıp dinlenmeye bırakılır. (30 dk) Et yağ ile kızartılır. Soğanlar ince kıyılarak tencereye atılır. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra tuz ve karabiber ilave edilir. Kalan sıcak su ilave edilir. Et kaynamaya başladıktan sonra üzerine sacıyak yerleştirilir. Üstüne temiz bir tepsi yerleştirilir. Pirinçler temiz bir bez torbaya konularak tepsinin üstüne yerleştirilir. Tencerenin kapağı kapatılarak kapak kenarları hamurla sıvanır. Bir parmak sığacak kadar delik bırakılır. (Buhar çıkması için) kısık ateşte 4 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır. Yanında turşu, ayran, komposto, salata ile servis yapılabilir.

Not: Çorum'un İskilip ilçesinde yapılmaktadır. Düğünlerde dolmacı adı verilen aşçılar tarafından hazırlanır. Halen bu gelenek devam etmektedir

Çatal Aşı

Malzemeler: (6 kişilik)

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı yarma (kırık)
1 adet soğan (kuru)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı biber (kırmızı toz)
1 çay kaşığı nane
6 su bardağı su

Hazırlanışı: Tencereye yağ konulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Pempeleşinceye kadar kavrulur. Nane, biber ilave edilir. 3 su bardağı su konulup, kaynamaya başlayınca mercimek ilave edilir. 20 dakika kaynayınca 3 bardak sıcak su ilave edilip, yarma eklenir. 20 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tuzu eklenir. Ateşi kısılır. 10 dakika kadar kaynadıktan sonra servise hazırdır.

Not: Geleneksel Çorum yemeğidir. Çorum ve çevre ilçelerde de yapılır.Yanında turşu ve yeşil soğanla servis yapılır.

DENİZLİ

NE YENİR?

İlin özgün yemekleri arasında pirinç çorbası, keşkek, kuru fasulye, nohut, sarma, dolma, bulgur pilavı, kabak, soğan yahnisi, ve keşkeği sayabiliriz.

Patlıcan Kebap

Malzemeler:

6 adet kıstırmalı patlıcan
6 adet sivri biber
1/2 kg. domates
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kimyon, kekik
1/2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz, nane

1 demet maydanoz
3 diş sarımsak

Hazırlanışı: Patlıcanlar ve biberler iyice yıkanır. Patlıcanlar iki tarafı soyularak lüle şeklinde çizilir. Patlıcanlar ve biberler kızartılıp geniş bir kaba dizilir. Domatesler rendelenir, tuz ve baharatlar içine konur, patlıcanların üzerine dökülür. Üzerine küçük küçük doğranmış sarımsaklar eklenerek kısık ateşte veya fırında pişirilir. Ateşten alınmak üzere iken doğranmış maydanozlar üzerine serpilir. Servis yapılır.

Kuzu Kapama

Malzemeler:

1 Kg. kemikli kuzu eti (iri parça halinde)
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
100 gr. kuyruk yağı
250 gr. un
1 bardak su
1 kaşık tuz

Hazırlanışı : Toprak tencerede bütün malzemeleri toplayıp, un ile suyu hamur yapıp tencerenin ağzını sıkıca kapatıp fırında veya kor ateşte 3 saat pişirilir.

Arapaşı

Malzemeler:

2 yemek kaşığı sade yağ
1 çay bardağı un
2 su bardağı tavuk suyu
4 su bardağı su
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çorba kaşığı salça

4 adet kuru biber
1 su bardağı tavuk eti (küçük parçalar)

Hamurun hazırlanışı: 4 bardak su, 1 su bardağı un, 1 fincan nişasta. Su kaynatılır un ve nişasta suda eritilir. Kaynar su içine katılarak pişirilir.
Hazırlanışı: Sade yağ eritilir. Kırmızı biber konur su ilave edilir. Un ve salça suda eritilir, suyun içinde karıştırılır. Tavuk eti ilave edilip kaynatılır.

DİYARBAKIR

NE YENİR?

Devasa boyutlardaki karpuzu ile tanınan Diyarbakır, yemek kültürü açısından da oldukça zengindir. Akşamın geç saatlerinde, tezgahlarda satılan cartlak kebabı olarak bilinen ciğer kebabı geleneksel yemekleri arasındadır.

Diyarbakır'ın en ağır yemeklerinden olan kibebumbar, işkembe ve bağırsakların et, pirinç, nane, biber ve tuz karışımı ile pişirilir. Bunların yanında içli köfte, çiğ köfte, bulgur pilavı, kaburga, keşkek, Kibukudur, lebeni, tatlılardan ise burma kadayıf ve Nuriye tatlısı ünlüdür. Üzümden yapılan pestil ve sucuk, otlu peynir, örgü peynir, sumak çokça yenen diğer yiyeceklerdir.

Diyarbakır'dan Yemek Tarifleri

Patlıcan meftunesi

Hazırlanışı: Bir tencere içinde yağda gerekli miktarda et iyice kızartılır, doğranmış sivri biber ilave edilir. Daha sonra salça ve pul biber iyice kızartılır. Az tuzlu suda doğranmış patlıcanlar bolca yıkanıp tencereye konur. Biraz pişirilir, doğranmış domatesler ilave edilir. Bir müddet sonra yemek kaynadıktan sonra, bir miktar süzülmüş sumak suyu ilave edilir. Yemek kaynatılır. Piştikten sonra ocaktan alınır. Ezilmiş sarımsak yemeğe katılır, servise sunulur.

Ekşili etli dolma

Hazırlanışı:
Dolma içi: Kuyruk tarafından seçilen yağlı etler küçük küçük doğranır, doğranmış soğan, sivri biber, domates, pirinç, baharat, tuz, pul biber, salça, sıvı yağ ile süzülmüş sumak suyu ile karıştırılıp dolma içi hazırlanır.

Daha sonra haşlanmış lahana ve oyulmuş patlıcan, kabak ve domateslerin içine doldurulup tencereye dizilir. Süzülmüş sumak suyu yeteri kadar ilave edilir, dolmaların dağılmaması için yassı bir taş dolmaların üzerine konur. Kaynayıncaya kadar pişirilir. Ocaktan alınır, tencerenin kapağı 15 dakika kadar açılmaz. Daha sonra servis yapılır.

İçli köfte

Köfte içi hazırlanması: Yağsız kıyma, ufak doğranmış kuru soğan, pul biber, baharat, kara reyhan ve maydanoz iyice kızartılıp pişirilir ve soğumaya bırakılır.

Bulgurun hazırlanışı: Köftelik bulgur ile döğme kırıntısı birbiriyle karıştırılıp biraz tuz ve sıcak su ilave edilir. Yarım saat bırakılır, köftelik hamur haline gelir. Köftelik iyice yoğrulur. Hazırlanan hamur yumurtadan küçük şekilde ayrılır, köfte içi açılır.

Pişirilmesi: İçi açılan köftelere hazırlanan iç doldurulup kapatılır. Kaynatılan suyun içine köfteler bırakılır. Köfteler kaynayan suda haşlanmış olarak su yüzüne çıkarsa pişmiş olur. Daha sonra yumurtalar kırılıp çırpılır ve haşlanmış köfteler yumurtaya batırılıp tavada kızartılır servise hazır hale gelir.

DÜZCE

NE YENİR?

Düzce ilinde yöresel yemekler olarak, Arnavut Böreği, Şıl Börek, Göbete ve Mantısı, Katlama, Sarı Burma ve Su Böreği, Boşnak Böreği ve Tatlısı, Gözleme, Höşmerim ve Tavuklu Keşkeği, Lepsi, Mamursa ve Halujları,

Kara Lahana Yemeği ve Mısır Ekmeği sayılabilir.

EDİRNE

NE YENİR?

Edirne’ye özgü yiyeceklerin başında Edirne’nin meşhur tava ciğeri gelmektedir.Edirne’yi ziyaret edenler Edirne’nin tava ciğerini yemeden kentten ayrılmazlar.

Edirne’den Yemek Tarifleri

Ciğer Tava

Malzemeler :

Dana ciğeri,
buğday unu,
yağ,tuz,
kurutulmuş kırmızı biber.

Hazırlanışı :

Sinirleri alınan taze dana karaciğeri keskin bir bıçakla ince ince yaprak şeklinde kıyılıp, yıkanıp tuzlandıktan sonra kıyılan ciğerler una bulanıp bol ve kızgın yağda kızartılır.Tavadan alınan kızarmış ciğerler servise sunulur.Ciğer tavanın yanında mutlaka yazın güneşte kurutulup kırmızı hale gelen biberler kızgın yağda kızartılıp verilir.

Ciğer Sarması

Malzemeler :

1 takım kuzu ciğeri
2 bardak pirinç
6 adet taze soğan
1 adet kuru soğan

1 demet taze nane
1 çorba kaşığı karabiber
1 kaşık salça
3 bardak su
yeterince tuz yağ

Hazırlanışı :
Ciğerler bir tencerede kavrulur. Sonra soğan ve salça ilave edilip birlikte kavrulur. Aynı tencereye 2 bardak pirinç ilave edilip ciğerlerle kavrulur. Daha sonra 3 bardak su, tuz, karabiber ve nane ilave edilerek kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Daha sonra kuzu ciğerinin sarmasına bohçalar halinde sarılıp bir tepsiye dizilir. Üzerine bir bardak su ilave edilir, sarmaların üstüne yumurta sarısı sürülüp pişirilir.

Elbasan tava

Malzemeler :

3 çorba kaşığı margarin
750 gr. Kemiksiz kuzu eti
2 orta boy soğan
6 su bardağı su, tuz
6 su bardağı süzme yoğurt
½ su bardağı un
3 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Margarin bir tavada eritilir, yağ kızınca etler ilave edilip bir kez alt üst edilip iki tarafı altın sarısı rengini alıncaya kadar 3'er dakika pişirilir. İri doğranmış soğanlar, su tuz ilave edilerek kısık ateşte 1, 1.5 saat pişirilir. Başka bir kapta yoğurt unla karıştırılır içine 2.5 bardak süzülmüş et suyu konarak ağır ateşte 10 dakika pişirilir. Yumurta sarıları çırpılıp karışıma eklenir. Sos sıcak olarak etlerin üzerine dökülür ve önceden ısıtılmış fırında 5-10 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

ELAZIĞ

NE YENİR?

Elazığ-Harput mutfağı yörenin özelliklerine bağlı olarak çok büyük çeşitlilik ve zenginlik gösterir. İlin kendine has ve kendi ismiyle anılan pek çok yemeği vardır. Bu yemekler ülkemizin bir çok yöresinde Elazığ yemeği olarak yapılmaktadır. Kellecoş, işgene, Harput köfte, taş ekmeği, peynir ekmek, fodula, gömme, ufalama, söğürtme, ışkın, pirpirim, hesüde, gaygana, pestilli yumurta, dolangel, kalbur hurması, dilber dudağı, Elazığ'a has yemek ve tatlılardan bir kaçını örnek olarak verebiliriz.

Elazığ'dan Yemek Tarifleri

Harput köftesi

Malzemeler:

yağsız kıyma
Bulgur
1 adet soğan
Baharat tuz
Maydanoz
Suyu için:
Yağ ve salça

Hazırlanışı: Soğanlar yemeklik doğranır. Tüm malzeme karıştırılır ve yoğrulur. Yağlı ve salçalı kaynayan suyun içine atılarak haşlanır.

Keşkek

Malzemeler:

2 su bardağı kuru fasulye
4 su bardağı aşurelik buğday
250 gr. kavurma veya haşlanmış dil
2 adet soğan
300 gr. tereyağı

1 yemek kaşığı salça
8 su bardağı su
tuz

Hazırlanışı: Soğanlar doğrandıktan sonra pembeleşinceye kadar kavrulur. Fasulyeler haşlanır ve süzülür. Soğanlara salça, su, fasulye, buğday ve et katılır. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Pişerken sık sık tahta kaşık ile çarpa çarpa ezilmeleri için karıştırılır. piştikten sonra servis tabağına alınır. Orta kısmı çukurlaştırılır ve bu çukura eritilmiş tereyağ dökülür.

ERZİNCAN

NE YENİR?

Yöre mutfağı yemek türleri bakımından zengindir. Bunların çoğunluğunu hamur işleri oluşturur. Eşgili, kesme çorba (un çorbası) yaprak sarma başlıca yemek türleridir. Ayrıca su böreği ve özellikle kete ve tatlılar çokça tüketilen hamur işleridir.

Erzincan'dan Yemek Tarifleri

Sırın

Malzemeler :

2 bardak un
3 kaşık tereyağı
1 bardak pekmez
Tuz

Hazırlanışı: Un ve tuz suyla hamur haline getirilir. Hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır, bezeler kalın yufka halinde açılır. Yufkalar kızgın saç üzerinde pişirilir. Soğumasını önlemek için kalın bir bez içinde saklanır daha sonra , tereyağının eritilerek içine pekmez karıştırılmasıyla elde edilen karışım ile her iki tarafı yağlanır. Yağlanan yufka iki parmak genişliğinde katlanarak rulo haline getirilip, 2-3 cm kalınlığında kesilip

tepsiye dizilir. Üzerine tekrar pekmezli tereyağı dökülür.

Gasefe

Malzemeler :

1/2 kg. kayısı kurusu (yarma)
2-3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Hazırlanışı : Kayısı kurusu bol su ile yıkanıp temizlenir. Bir tencerede üzerini örtecek kadar su konur, kayısı kuruları yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. Dinlenen kaysı süzgeçten süzülür, servis tabağına alınır. Üzerine tavada kızdırılmış tereyağı gezdirilir, iri kıyılmış cevizler üzerine serpildikten sonra servis yapılır.

ERZURUM

NE YENİR?

Su böreği, ekşili dolma, kesme çorbası, ayran aşı (yayla çorbası) çiriş, şalgam dolması, yumurta pilavı, kadayıf dolması Erzurum'un geleneksel mutfağını oluşturur.

Erzurum'dan Yemek Tarifleri

Çağ kebabı

Malzemeler:

1 kuzu budu (yağsız ve sinirsiz)
1 adet kuru soğan
100 gr. Yoğurt
tuz karabiber
lavaş ekmeği
domates, yeşil biber

Hazırlanışı: Yağı ve siniri ayıklanmış kuzu budundan parmak kalınlığında yapraklar kesilir. Yoğurt, tuz, karabiber ve yemeklik doğranmış soğan karıştırılır ve etler hazırlanan bu terbiyenin içinde bir gün bekletilir. Terbiyelenen yaprak halindeki etler şişe takılır ve yatay haldeyken ateşte çevire çevire kızartılır. Pişen kısımlardan dönerde olduğu gibi ince bir tabaka şeklinde parçalar kesilir ve Çağ kebabına mahsus küçük şişlere takılarak lavaş ekmeğinin üzerinde servis edilir. Ateşte pişmiş biber, domates ve kuru soğan ile süslenir.

Den Çorbası

Malzemeler:

250gr. Yarma
1 adet soğan
1/2 limon suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yumurta sarısı
500 gr. Yoğurt
10 su bardağı kemik suyu
2 kahve fincanı un
tuz karabiber, nane, kırmızıbiber

Hazırlanışı: Yarma önceden haşlanır. Ayrı bir tencerede un, yumurta ve 1 çay bardağı su pütürsüz olana kadar karıştırılır. Üzerine kemik suyu ilave edilir. Haşlanmış yarma karıştırılarak eklenir. Ayrı bir tavada ince doğranmış soğan 1 yemek kaşığı yağda pembeleştirilir. Yoğurt nane ve limon suyu eklenir, iyice karıştırılır ve kaynayan çorbaya ilave edilir. Tuz karabiber ile tatlandırılır. 2 yemek kaşığı tereyağı ile kırmızıbiber kızdırılır ve çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.

Cevizli kadayıf dolması

Malzemeler:

1/2 kg. burma kadayıf
200 gr ceviz içi

2.5 su bardağı toz şeker
1/2 limon suyu
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
2.5 su bardağı su
2 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
200 gr kaymak

Hazırlanışı: Burma kadayıftan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartılır ve içine dövülmüş ceviz içinden konur, dolma gibi sarılır. Diğer tarafta yumurta ve süt çırpılır. Dolmalar bu karışıma batırılıp kızgın yağda nar gibi olana kadar kızartılır. Diğer tarafta su ile toz şeker kaynatılır. Limon suyu ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynatıldıktan sonra ılınmaya bırakılır. Kızaran kadayıf dolmaları sıcak sıcak ılık şerbetin içine atılır ve şerbeti çekmesi için biraz bekletilir. Üzerine kaymak ve dövülmüş ceviz ile süslenerek servis edilir.

ESKİŞEHİR

NE YENİR?

Göceli Tarhana, harşıl, çerkez sofrası, çiğ börek, katlama böreğini yerel yemek çeşitleri arasında sayabiliriz.

GAZİANTEP

NE YENİR?

Gaziantep mutfağı seneler boyunca geleneklerinin ve yöresel damak lezzetinin zenginliği ile ülkemiz ve dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir. İçli köfte, çiğ köfte, ekşili ufak köfte, malhıtalı (Mercimek) köfte, yoğurtlu ufak köfte ilde yapılan özgün et yemekleri çeşitleridir.

Kebapları ile meşhur olan ilde kuşbaşı kebabı (tike Kebabı) kıyma kebabı, patlıcan kebabı soğan kebabı, simit kebabı ve ciğer (cırtlak) kebabı tadılmalıdır.

Yuvarlama, lahmacun, karışık dolma, maş çorbası, beyran şiveydiz, yaprak sarması, çağla aşı kabaklama, börk aşı, doğrama, kaburga dolması, alinazik, yoğurtlu patates, künefe, burmalı kadayıf ve Antepfıstığı ezmesi bilinen diğer yerel yemek çeşitleridir.

Gaziantep'den Yemek Tarifleri

Patlıcan Kebabı

Malzemeler:

1.5 kg. Patlıcan (iri uzun)
1 kg. az yağlı kıyma
5-6 adet domates
5-6 adet yeşil biber
karabiber, tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra enine 3'er cm. uzunluğunda kesilir. Bu arada kıyma, tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Daha sonra şişlere bir patlıcan bir ceviz büyüklüğünde kıyma saplanır ve elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biberler ayrı ayrı şişlere geçirilir. Alevsiz orta harlı mangal ateşinde çevrilerek iyice pişirilir.

GİRESUN

NE YENİR?

Giresun denilince akla karalahana ve hamsi gelir. Bunun yanında mısır unundan yiyecekler yapılır. Yemeklerden bazıları; Karalahana Çorbası, Karalahana Diblesi, Isırgan Püresi, Mısır Ekmeği, Fasulye Turşusu, Kiraz Duzlaması ve Pezik Mıhlamasıdır.

Giresun'dan Yemek Tarifleri

Isırganotu çorbası

Malzemeler:

250 gr. ısırganotu
1 adet büyük boy soğan
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı un
2 kahve fincanı su
2 kahve fincanı süt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı krema veya süzme yoğurt
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
tuz karabiber

Hazırlanışı: İncecik doğranmış soğan hafif ateşte pembeleştirilir. Un eklenir ve kavurmaya devam edilir. Su ve tuz ilave edildikten sonra 1-2 dakika iyice karıştırılır. Daha sonra doğranmış ısırganotu ilave edilir. Bu şekilde 10 dakika kadar kaynatılır. Süt eklendikten sonra birkaç dakika daha kaynatmaya devam edilir. Yumurta sarısı ve krema (veya süzme yoğurdu) ayrı bir yerde çırpılır. Servis yaparken kaselere alınan çorbanın üzerine hazırladığınız terbiyeden dökülür. Dilerseniz rendelenmiş kaşar ile de süslenebilir.

Fasulye dible

Malzemeler:

1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı yıkanmış pirinç
1 kg. taze fasulye
1/2 çay bardağı zeytin yağı
2 su bardağı su
tuz karabiber

Hazırlanışı: Fasulye, soğan ve havuçlar ince ince doğranır. Doğranan bu sebzeler tencereye alınır, üzerine pirinçler, tuz karabiber serpilir, zeytin yağ ve su ilave ederek pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Hamsi böreği

Malzemeler:

1 kg hamsi
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
2 adet soğan
2 yemek kaşığı kuşüzümü
1 kesme şeker
1 çay bardağı mısır unu,
tuz karabiber

Hazırlanışı: Hamsiler temizlenip kılçıkları çıkarılır. Pirinç yumuşayıncaya kadar haşlanıp süzülür. Soğanlar inci ince doğranır, maydanozlar temizlenip kıyılır. Haşlanmış pirince soğanlar, kuşüzümü, şeker, maydanoz, yağın 1/3'ü ve tuz karabiber ilave edilir, iyice harmanlanır. Yağın geri kalanı fırın tepsisine dökülür hamsilerin yarısını mısır ununa bulanıp tepsiye dizilir. Üzerine pirinçli harç dökülür. Kalan hamsiler de unlanıp pirincin üzerine dizilir. Bu şekilde orta hararetli fırında 20 dakika pişirilir.

GÜMÜŞHANE

NE YENİR?

Gümüşhane ‘ de yemek kültürü de çok eskiye dayanmaktadır. Bugüne kadar Gümüşhane’nin yemek kültürü konusunda kapsamlı bir araştırma yapılmadı. Ancak bu gün mutfaklarındaki zenginlik, lezzet ve hamaratlık bunu göstermektedir.

Gümüşhane Mantısı, Kuşburnu çorbası, Zuluflu Çorbası,Un Herlesi Çorbası, Gavut Çorbası, Pağla Denlisi, Borani,Fıtfıt Haşılı,Patates Kavurması,Muhla, Yergök Dolması,Sütlü Haşıl,Lor Dolması,, Ekmek Aşı, Çıtma Fasulye, Kaygana, Siron, Erişte, Lemis,Erişti Tatlısı,Hasude Kuymağı, Kara Helva, Burma,(sini), Tel Helvası, Lalanga bilinen

yemeklerindendir.

Gümüşhane'den yemek tarifleri

Kuşburnu Çorbası

Malzemeler:

500 gr. kuşburnu
1 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı un
1 lt. su
200 gr. kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber
kimyon ve nane

Hazırlanışı:
Ayıklanıp yıkanan kuşburnular 1 lt. suda 30 dakika kaynatılır. Daha sonra kevgirden ve tel süzgeçten geçirilir. Diğer taraftan kıyma içerine tuz, karabiber, kimyon katılarak fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanır ve bunlar suda kaynatılarak pişirilir. Bir tencereye tereyağı ve un konulur. Un kavruluncaya kadar karıştırılır. Bu karışımın içine hazırlanan kuşburnu suyu ilave edilir. 15 dakika süreyle karıştırılır. Hazırlanan köfteler ilave edilir. Çorba bir müddet kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Kızarmış yağa nane katılarak üzerine dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.

Siron

Malzemeler:

Un
tuz
su
süzme
tereyağı
ceviz

Hazırlanışı:
Derin bir kap içerisine bir miktar su konulur. Un, tuz ve su karışımı ile yufka yapılır. Yufkalar 3-4 cm. genişliğinde şerit halinde kesilir. Kesilen yufkalar katlanarak kurutulur. Kurutulduktan sonra düz tepsiye yan yana dizilir. Diğer taraftan süzme, su ile ezilir, ateşte ısınıncaya kadar pişirilir (kaynamamalı). Bu karışım sironun üzerine dökülür. Daha sonra eritilen tereyağı sironun üzerine dökülür. Ayrıca bir kap içerisinde ayıklanmış ceviz içi dövülerek üzerine serpilerek servis yapılır.

HAKKARİ

NE YENİR?

Yöreye özgü yemek çeşidi olarak pirinç, darı veya bulgur karışımı bir nevi katı ayran çorbası olan gulul, bir çeşit işkembe ve bağırsak dolması olan kepaye sayılabilir.

HATAY

NE YENİR?

Hatay'da yörenin güzellikleri, şekilleri, tatları, renkleri mutfağa yansıtılmış olup, oldukça zengindir. Bunlardan Oruk, Öcce, Ekşili Börülce, Beyaz Kabak Boranisi, Cevizli Biber (Muhammara), Bakla Ezmesi, Humus, Nazlı Et Yemeği ile Peynirli Künefe ve Taş Kadayıf tatlıları damak zevkinizin çeşitliliğini arttıracaktır.

Hatay'dan Yemek Tarifleri

Kuzu etli patlıcan söğürme

Malzemeler:

400 gr. kuzu eti
1 adet kuru soğan
3 adet domates

150 gr. tereyağı
1 kg. patlıcan
1 yemek kaşığı pul biber
5 diş sarımsak

Hazırlanışı: Patlıcanlar yağda veya ızgarada bütün olarak pişirilir. Sıcakken kabukları soyulur ve ince ince kıyılır. Pul biber ilave edilir. Bir tavada kıyılmış soğan ve sarımsak tereyağında kavrulur. Kuzu eti ilave edilir ve suyunu çekene kadar 20 dakika pişirilir. Domatesler de eklenir 10 dakika daha pişirilir. Servis tabağına patlıcanlar konur üzerine etli karışım ilave edilir. İstenilen şekilde süslenerek servis edilir.

Yörük kebabı

Malzemeler:

600 gr. kuzu kuşbaşı et
2 su bardağı erişte
3 adet domates
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı bezelye
1/2 demet dereotu
1 adet enginar
10 adet mantar
1 adet soğan
4 adet yeşil biber
1 su bardağı kaşar rendesi

Hazırlanışı: Kuşbaşı et, ufak ufak doğranmış soğan ile birlikte kavrulur. Küp küp doğranmış mantarlar ilave edilir. Daha sonra sırasıyla yeşil biber, enginar, domates ve bezelyeler eklenir. Diğer tarafta erişte tuzlu ve hafif yağlı suda makarna gibi haşlanır. Yağlanmış tepsiye önce kavrulmuş et ve sebzeler daha sonra erişteler düzgünce yerleştirilir. Tepsinin üzeri alüminyum folyo ile kapatılarak 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirilir. Servis yapmadan önce üzeri kaşar rendesi ve dereotu ile süslenir.

Tahinli patlıcan

Malzemeler:

6 adet patlıcan
1 su bardağı tahin
1 adet limon
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
Maydanoz kırmızıbiber tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar orta hararetli fırında közlenir. Kabukları sıcakken soyulur ve iyice ezilir. Tahin, dövülmüş sarımsak, tuz ve limon suyu karıştırılır ve patlıcanlara ilave edilir. Servis tabağına alınan patlıcanların üzerine yağda kızdırılmış kırmızıbiber dökülür. Maydanoz ile süslenerek servis edilir.

IĞDIR

NE YENİR?

Bozbaş isimli kuzu inciğinden yapılan yemeği meşhurdur.

ISPARTA

NE YENİR?

Isparta'nın ünlü, geleneksel tandır kebabının tadına merkezde çeşitli restoranlarda da bakılabilir. Eğirdir her türlü su ürününü lezzetli bir şekilde hizmete sunan bir ilçemizdir. Burada yapılan Sazan Dolmasının tadına doyum olmaz.

Isparta'dan Yemek Tarifleri

Samsa Tatlısı

Malzemeler:

200 gr milföy hamuru
1/2 su bardağı toz badem
2 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta beyazı

Şurubu için:
3.5 kahve fincanı şeker
2 çay bardağı su
1/2 adet limonun suyu

Hazırlanışı: Bir kapta badem, şeker ve yumurta beyazı karıştırılır. Milföy hamuru 2 mm kalınlığında açılıp, hazırlanan bademli karşım ortasına uzunlamasına yayılır. Hamur rulo şeklinde sarılır. 45 dakika dinlendirilen hamur küçük parçalar halinde kesilir, tepsiye dizilir ve 180 derece fırında 45-50 dakika pişirilir. Diğer tarafta şeker, su ve limon suyu ile şurup hazırlanır. Fırından çıkan sıcak hamurun üzerine şurup dökülür. Soğuduktan sonra servis edilir.

İÇEL

NE YENİR?

Mersin ilinde gelişmiş restoran modellerinde deniz ürünleri, kırmızı et yemekleri, özel kebap çeşitlerini yeme imkanları mevcuttur. Balık ızgaraları, tantuni, cezerye, kuş gözü, humus, telatür, eya dolması, şırdan, bandırma, yüzük çorbası, övelemeç özel yöresel yemeklerdendir.

İSTANBUL

NE YENİR?

İstanbul mutfağı, Dünyanın önde gelen mutfaklarındandır. İmparatorluk başkenti olan kente ülkenin her yanından gelen malzemeler, ustalar, tarzlar, ve lezzetler Osmanlı Türk mutfağının ortaya çıkmasına neden olmuştur. İmparatorluk mutfağının devamı olan ve yeni tatlara açık olan Osmanlı mutfağı her gün zenginleşmektedir.

İstanbul mutfağında, kuzu, koyun veya dana etine ilave edilen çeşitli sebzeler esas yemeklerdir. Pilav, börek çeşitleri, bulgur, kuru fasulye, zengin zeytinyağlı sebzeler yan öğünler olarak servis yapılır. Köfte ve şiş kebabı, döner kebap veya acılı, yoğurtlu, patlıcanlı diğer kebap çeşitlerinin makbulleri özel kebapçılarda bulunur. Hamur tartları, baklava, kadayıf ve benzerlerinin hakiki lezzetlisi, bu işi bazen birkaç nesildir devam ettiren küçük dükkanlardan temin edilir.

İstanbul'da da çeşitli milletlerin lokantaları mevcuttur. Fast-food, hızlı atıştırma servisi veren çok sayıda mekan mevcuttur. Ancak lezzetli yöresel yemekler tipik lokantalarda tadılır. Rakı ve ayran, en meşhur iki Türk milli içkisidir. Her ikisi de süt rengindedir: Alkollü olanı rakı; su katınca beyazlaşan sert bir içkidir. Diğeri ise sulandırılmış yoğurttan imal edilen serinletici; ayrandır. Rakı aperatif olarak kuru yemiş veya kavun ve beyaz peynir ile, yemek süresinde çeşitli meze çeşitleri ile alınabilir, başka içkiler ile birlikte içilmez. Şarabın ve biranın ana yurdu Anadolu topraklarıdır.

Meşhur Türk Kahvesi, küçük fincanlarda sade veya şekerli misafirlere her firsatta ikram edilir. "Bir fincan kahvenin 40 yil hatırı vardır" sözü kahvenin Türkler tarafından bilinen kıvamı ile kullanılmaya başlandığı 16. yüzyıldan beri söylenmektedir.

İstanbul'dan Yemek Tarifleri

Bakla fava

Malzemeler :

250 gr. iç bakla
1 adet küçük boy havuç
2 diş sarımsak
1 adet küçük soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet dereotu
1 adet limon

Hazırlanışı: baklalar iyice yıkanır ve tencereye alınır. Doğranmış havuç, sarımsak ve soğan ilave edilir. Karışımı 2 parmak geçecek kadar su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra üzerinde biriken köpükler bir kevgir yardımı ile alınır. Zeytinyağı ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Çırpma teli ile püre haline gelene kadar sık sık karıştırılır. doğranmış dereotu eklenir. Suyunu çektikten sonra püre haline gelen karışım yayvan bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Kare veya baklava dilimi şeklinde kesilir, üzerine limon suyu ve zeytinyağı dökülerek servis edilir.

Lakerda

Malzemeler:

1 kg. torik veya palamut
Tuz

Hazırlanışı: Balıklar temizlenir ve buzlu suda 24 saat bekletilir. Sudan çıkarılan balıklar iyice temizlendikten sonra tekrar buzlu ve tuzlu suda bekletilir. Her gün yeniden temizlenir ve bu işlem 4 gün boyunca tekrarlanır. En sonunda balıklar sudan çıkarılır ve iyice kurulanır. Cam veya teneke kaplara üzerine bol tuz dökülerek yerleştirilir. Yeneceği zaman ince dilimler halinde kesilerek servis edilir.

Beyinli Beykoz kebabı

Malzemeler:

500 gr. parça et
4 adet kuzu beyni
2 yemek kaşığı margarin
2 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
tuz karabiber

Hazırlanışı: Beyinler sirkeli suda haşlanır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğan yemeklik doğranır. Yağda etle birlikte kavrulur. Üzerine 2 su bardağı su ekleyip 30 dakika kadar pişirilir. Bu arada üzerinde biriken köpükler alınır. Havuç ve patatesler doğranır. Kaynamakta olan etin üzerine tuz ve karabiber ile birlikte ilave edilir. Sebzeler yumuşadıktan sonra doğranmış beyinler, etlerin üzerine serpiştirilir ve birkaç dakika daha pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

İZMİR

NE YENİR?

İzmir ve yöresinin yemekleri çeşit açısından son derece zengin olup, Ege, Akdeniz ve Anadolu mutfaklarının özgün bir bileşimidir. Yörenin bitki örtüsünün yanı sıra, çok kültürlü toplumsal yapısı da bu oluşumda etkendir.

Belli başlı yemekleri: Bulamaç çorbası, tarhana çorbası, tere çorbası, trança kellesi çorbası,kirde, sakız yahnisi, mücver, İzmir köftesi, papaz yahnisi, enginar dolması, domates bastısı, yer elması, revani,ıspanak boranisi, razı kavurması, Efes arapsaçı, şevketi bostan, ebegümeci, radika salatası.

İzmir'den Yemek Tarifleri

Tere çorbası

Malzemeler:

9 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 adet limon
1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 demet tere

1/2 çay kaşığı şeker
tuz

Hazırlanışı:
Bir kapta un, limon suyu ve yumurta iyice karıştırılır. kaynamakta olan tavuk suyuna azar azar yedirerek ilave edilir. Tere yaprakları ayıklanır bir bardak süt ile birlikte blenderden geçirilir. Yapraklar tamamen eriyince kaynamakta olan çorbaya eklenir. Bir taşım kaynatıp krema, tereyağı, şeker ve tuz eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra süzgeçten geçirilir ve servis edilir.

İzmir köfte

Malzemeler:

1/2 kg dövülmüş et
2 adet soğanın suyu
1 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
5 adet domates
3 dilim ekmek içi
1 tatlı kaşığı köfte baharatı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: İyice dövülen et, soğan suyu, tuz, karabiber, köfte baharatı, ekmek içi ve yumurta ile yoğrulur. Hamur haline gelince köfte şekli verilir ve yağda kızartılır. Kızaran köfteler bir tencereye alınır. Ayrı bir tarafta domatesler küçük küçük doğranır. Doğranan domatesler tencereye alınan köftelerin üzerine dökülür ve 15 dakika pişirilir.

Radika salatası

Malzemeler:

1 demet radika
1 çorba kaşığı tuz

1 adet limon
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:
Radikalar köklerinden ayrılıp iyice yıkanır. Bir tencerede tuzlu su kaynatılır ve radikalar kaynayan suya atılır. Sapları yumuşayana kadar haşlanır ve süzülerek servis tabağına alınır. Soğuduktan sonra üzerine zeytinyağı ve limon suyu eklenip zeytin ile süslenerek servis edilir.

KAHRAMANMARAŞ

NE YENİR

Kahramanmaraş'ta kültürel değerlerin bir öğesi de yemek ve tatlılardır. Kış için tarhana, bulgur, döğme, nişasta hazırlanır ve biber, patlıcan, kabak, bamya ve fasulye gibi yiyecekler kurutularak saklanır.

Tarhana, eşkili çorba, döğmeli mercimekli çorba, yoğurtlu döğmeli çorba, Maraş paçası gibi çorbalar; simit köftesi, kısır köftesi, içli köfte, sömelek köfte, suluyağlı köfte, eşkili köfte, yoğurtlu köfte, yavan köfte, eşkili aya köftesi gibi köfte çeşitleri; keşk aşı (döğme aşı), Maraş pilavı, tavuklu pilav, peynirli ve çökelekli börek, bayram çöreği gibi pilav ve börekler yöreye özgü yemeklerdir.

Tatlı olarak ünlü Maraş dondurmasını unutmamak gerekir. Fıstık ezmesi, un sucuğu, pestil sucuğu, hapısa yörenin bilinen diğer tatlılarıdır.

KARABÜK

NE YENİR?

Karabük'ün turizm merkezi Safranbolu'da evlerin restorasyonu ile oluşturulmuş pek çok yeme-içme ve eğlence mekanları bulunmaktadır. Akşamları Çarşı bölgesinde yoğunlaşmış eğlence mekanlarında canlı müzik dinlenebilir. Gözleme, kuyu kebabı, yayım makarnası, su böreği ve ev baklavası bulunabilecek yöresel yemeklerdendir. Her zaman taze satılan, fındıklı, şamfıstıklı, güllü ve safranlı çeşitleri bulunan Safranbolu

lokumu, Safranbolu Evleri kadar ünlüdür.

KARAMAN

NE YENİR?

Arabaşı, Toyga, paça, aşlık gibi çorba çeşitleri, cibe,batırık, yaprak ve köy dolmaları, keşkek ve bulamaç yörenin geleneksel yemekleri arasında sayılabilir.

Karaman'dan Yemek Tarifleri

Arabaşı Çorbası

Malzemeler:

Hindi veya tavuk
Tereyağ
Un
acı kuru biber (süs biberi).

Hazırlanışı: Arabaşı çorba ve hamuru olmak üzere iki bölümdür.

Çorbası: Büyükçe bir tavada tereyağı eritilir ve içine un koyarak rengi kahverengiye gelene kadar kavrulur. Diğer tarafta içinde kaynamış hindi veya tavuk suyu bulunan tencereye karıştırılarak dökülür. Acı süs biberi ilave edilir. Haşlanmış hindi veya tavuk eti ilave edilir ve özleşinceye kadar kaynatılır.

Hamuru: Bir kapta ılık suya un bulanır. Daha sonra su bulamaç, tencerede kaynayan suya yavaş yavaş dökülerek karıştırılır ve bir müddet pişirilir. Belli kıvama geldikten sonra tepsi veya sinilere ince olarak dökülür. Tahta kaşık ile alınan hamur tasa konan arabaşı çorbasına batırılarak hamur çorba suyu ile çiğnenmeden yutulur. Mide ve barsak tembelliğine çok iyi gelir. Kış aylarında sıkça yapılır.

Ciba Dolması

Malzemeler:

Pirinç veya bulgur
kıyma veya ciğer
maydanoz
yeşil biber
kuş üzümü
temiz koyun bağırsağı veya karnı
baharat, yağ, domates, salça.

Hazırlanışı: Yağ eritilir, soğan ve çok ince doğranmış biber yağda kavrulur, kıyma veya ciğer ilave edilerek karıştırılır. Maydanoz, salça, domates, kuş üzümü ve baharat ilave edilir. Daha önce temizlenerek hazırlanmış olan barsak veya karına doldurularak dikilir. Ateşte 60 dakika pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ilave edilerek yenilir.

KARS

NE YENİR?

Kaşarı ve balının yanı sıra, Kars zengin ve renkli bir mutfağa sahiptir.

Yöreye özgü belli başlı yemekler; umaç helvası, elma dolması, hörre (un) çorbası, evelik adlı bitkiden yapılan evelik aşı, ekmek üzerine kızgın yağ ve yoğurt dökülerek yapılan ekmek aşı, pişi, kuymak, hengel (mantı), yarma buğdaydan yapılan haşıl, bozbaş, kemikli ve parça etten yapılan ve bir çeşit çorba olan piti, sultani üzümle yapılan pilav ve Kars böreğidir.

Kars'dan Yemek Tarifleri

Hörre

Malzemeler:

2.5 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un

5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı salça
tuz ,karabiber

Hazırlanışı: Bir tencerede 2 kaşık tereyağı ile un kavrulur. Rengi hafif pembeleşince yavaş yavaş su ilave edilir. Tuz ve karabiber ile tatlandırılır. Sürekli karıştırarak pişirilir. Diğer tarafta yarım kaşık tereyağında salça ezilerek kızdırılır. Bu çorbanın üzerine gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir.

KASTAMONU

NE YENİR?

Kastamonu ili zengin bir mutfağa sahiptir. Her pazar fırınlarda pastırmalı ekmek veya etli ekmek yaptırılır.

Tarhana çorbası, ana-kız çorbası, ecevit çorbası, külbastı, mıklama, kapatma, kavurma, erişte, köle hamuru, banduma, kaygana, cırık, biryan kebabı, mantı, haluçka, simit tiriti, mısır çöreği, baklava, kaşık helvası, pekmezli un helvası, çekme helva, hasüde yörenin sevilen yemek ve tatlılarındandır.

Kastamonu'dan Yemek tarifleri

Kızılcık tarhana çorbası

Malzemeler:

5 yemek kaşığı kızılcık tarhana
1 adet soğan
5 diş sarımsak
1/2 yemek kaşığı margarin
tuz

Tarhananın Yapılışı: Ağaç dalında yumuşamış kızılcıklar çekirdeklerinden ayrılır unla birlikte yoğrulur güneşte kurutulur. Daha

sonra bu parçalar ufalanır.

Hazırlanışı: Soğan ince ince doğranır. Bir tencerede yağ eritilir ve soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. 4 su bardağı su, tarana ve tuz ilave edilir. Karıştırarak pişirilir. İndirmeye yakın dövülmüş sarımsaklar ilave edilir, bir iki taşım daha kaynatılır. Sıcak servis edilir.

Pırasa dolması

Malzemeler:

1 kg pırasa
2 adet soğan
250 gr kıyma
2 yemek kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 limon
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvıyağ
maydanoz, tuz, karabiber

Hazırlanışı: Pırasaların kalın beyaz kısımları 6 cm boyunda yeşil kısma kadar kesilir. Yıkanır ve az su ile biraz haşlanır, süzülür. Etli dolma içi hazırlanır. Pırasaların her katı açılır ve dolma içi ile doldurulur. Su ve yağ ilave edip orta hararetli ateşte pişirilir. Ocaktan indirmeye yakın yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanan terbiye karıştıra karıştıra yemeğe ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır, servis edilir.

Pirinçli mantı

Malzemeler:

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1.5 su bardağı et suyu

İç malzemesi:

1 su bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz
1 adet soğan
1/2 su bardağı su
1/2 çay bardağı sıvıyağ
tuz karabiber

Hazırlanışı: Un tuz su yoğrularak çok sert bir hamur yapılır. Diğer tarafta soğan küçük küçük doğranır, yağda pembeleşene kadar kavrulur. Pirinçler ilave edilir ve bir iki dakika daha kavrulur. Su tuz karabiber eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Ateşten aldıktan sonra maydanoz ilave edilir. Hamur açılır küçük kareler halinde kesilir. Ortalarına iç malzemesi konur. Karelerin dört kenarından tutarak ortada birleştirilir. 200 dereceye ayarlanmış fırında 50 dakika pişirilir. Üzerine 1.5 su bardağı et suyu dökülür, sade veya yoğurtla birlikte servis edilir.

KAYSERİ

NE YENİR?

Pastırma ve Sucuk, Kayseri'nin meşhur mantısı (yağ, tepsi, vs) mutlaka tadılmalıdır.

Kayseri'den Yemek Tarifleri

Kesme çorba

Malzemeler:

2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı kıyma
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
4 su bardağı su
Tuz karabiber ve nane

Hazırlanışı: Yumurta, un, tuz ve 1 çay bardağı su ile hamur hazırlanır ve açılır, ince şeritler halinde kesilir. Su kaynatılır, kesilmiş olan hamurlar ilave edilir. Kıyma ve salça eklenir, kaynatmaya devam edilir. Hamurlar pişince üzerine yağda kızdırılmış nane dökülerek servis edilir.

Kağıtta pastırma

Malzemeler:

100 gr ince dilimlenmiş pastırma
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 yemek kaşığı tereyağı
4 sap maydanoz
6 dilim limon
6 alüminyum folyo (15x15 cm)
Hazırlanışı: 15x15 cm ebadında kesilmiş 6 alüminyum folyonun içi tereyağı ile yağlanır. Folyoların içine ikişer dilim pastırma yerleştirilir. Pastırmaların üzerine sırasıyla domates dilimleri, sivri biber, maydanoz ve limon dilimleri yerleştirilir ve fındık büyüklüğünde tereyağı eklenerek kapatılır. Orta hararetli fırında 20-25 dakika pişirin.

Havleter

Malzemeler:
1/2 çay bardağı su
1 fincandan bir parmak eksik buğday nişastası
1 fincan pekmez
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı: Tüm malzeme karıştırılır. Teflon tencerede 3 yemek kaşığı sıvı yağ kızdırılır, karışım dökülür. Karıştırarak pişirilir. Kaşığı tutunca ateş kısılır, tencerenin ağzı kapatılır. Sık sık ezerek karıştırılır. Sünger parçaları gibi ayrılınca karıştırma bırakılır. Servis tabağına alınarak servis edilir.

KIRIKKALE

NE YENİR

Kırıkkale mutfağı Anadolu yemeklerinin sergilendiği bir mutfaktır.Kente yerleşenler geldikleri bölgelerin yemeklerini buraya taşımışlardır.Bu yüzden Kırıkkale mutfağı çok zengindir.Anadolu yemeklerinde tarım ürünleri , sebze ve hayvan ürünleri ile ilgili yemekler başı çeker. Yemekleri içerisinde sebze yemeklerinin her çeşidine rastlanır. Külleme kızartma haşlama ve kavurma yöredeki yaygın et yemekleridir. Kırsal yörelerde ekmek olarak yufka yapılır. Bunun yanı sıra bazlama, gözleme, alazlama, kömbe ve katmer gibi ekmek türleri de yaygındır.

Yöreye özgü yemek çeşitleri arasında un tarhanası, yoğurtlu tarhana, sızgıt, ekmek aşı (guymak) madımak, pelte, etli bulgur pilavı ve mantı yer alır.

KIRKLARELİ

NE YENİR

Et ve süt ürünlerinin yanı sıra sebze ve meyve de beslenmede önemli bir yer tutar. Kaşar peyniri ve ay çiçeği üretimi yaygındır. Yörede, bağcılığa bağlı olarak içki yapımı gelişmiştir. Keşkek, zerde, kaymakçına, plaska, sulu kaçamak, kuru kaçamak, ısırgan böreği, külür, kapama, çoban böreği ısırgan otu çorbası yöreye özgü yemeklerdir.

Kırklareli'den Yemek Tarifleri

Kuzu kapama

Malzemeler:

6 parça kuzu eti
1 demet taze soğan
2 kıvırcık salata
5 diş sarımsak

1.5 yemek kaşığı tereyağı
1su bardağı su
tuz

Hazırlanışı:
Bir tavada yağ eritilir, etlerin altı üstü çok az kızartılır ve bir tepsiye alınır. Soğanların yeşil tarafları ve kıvırcıklar doğranır. Tepsideki etlerin üzeri bu yeşilliklerle kapatılır. Su, sarımsak ve tuz ilave edilerek kısık ateşte 45 dakika pişirilir.

KIRŞEHİR

NE YENİR?

Tandırda çömlek paça, keşkef mutlaka tadılmalıdır.

KİLİS

NE YENİR?

Geleneksel kültürü yansıtan yöresel yemeklerin tadı ve görüntüsü ile oldukça etkileyicidir. Kilis'te yapılan kebap çeşitleri özel baharatlarla tatlandırılarak dumanı üstünde servis yapılmaktadır.

Göl üzerinde bulunan restoranlarda yemek yemenin lezzetine ve pekmezin tadına doyulmaz

KOCAELİ

NE YENİR?

Yöredeki kültürel çeşitlilik besleme biçimlerine de yansımıştır. Sebze ve meyve tüketimi oldukça fazladır. Kiraz, vişne, elma ve şeftali üretimi oldukça yaygındır. Yarımca kirazı, Değirmendere fındığı ünlüdür. Cizleme, kıvırma ve hoşmerim yöreye özgü başlıca yemeklerdir. Pişmaniye Kocaeli’ne özgü bir tatlı çeşididir.

Kocaeli'den Yemek Tarifleri

Hoşmerim

Malzemeler:

500 gr tuzsuz yağlı peynir
2 yumurta sarısı
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı margarin
750 gr toz şeker

Hazırlanışı: Peynir bir gece dışarıda bekleterek ekşimesi sağlanır. İçine yumurta sarısı eklenerek elle karıştırılır. Bu karışım bir tencereye alınır ve yağ ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Bir yandan da un azar azar serpilir. Karışım koyu kıvama geldiğinde şeker ilave edilir, karıştırarak 10 dakika kaynatılır. İsteğe göre üzerine hindistancevizi veya dövülmüş ceviz serperek servis edilir.

KONYA

NE YENİR?

Çorbalardan Tayga, Mercimekli Oğmaç, Arapaşı,Tandır, Bamya, Süt, Tutmaç ve Erişte Çorbası

Et Yemeklerinden, Fırın Kebabı, Etliekmek, Çullama, iki bıçak arası ciğer, Topalak Köfte, Cella

Ekşili Kabak, Yumurtalı Kabak, Zülbiye (Papaz Yahisi), Patlıcan Bayıltan, Lahana Kapaması, Patlıcan Böğürmesi, Çöpleme

Böreklerden Peynirli Kıymalı Börek, Kıkırdaklı Börek, Tandır Saç, Su, Sedirler ve Tatar Böreğini geleneksel yemekler arasında sayabiliriz.

Konya'dan Yemek Tarifleri

Toyga çorbası

Malzemeler:

1 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı un
1 çay bardağı pirinç
1 adet yumurta
4 su bardağı su
tuz, karabiber, nane

Hazırlanışı: Yoğurt, un, yumurta ve pirinç iyice karıştırılır. Su yavaş yavaş ilave edilir. Tuz karabiber ile tatlandırılır ve kaynatılır. Pirinçler piştikten sonra üzerine nane serpilerek servis edilir.

KÜTAHYA

NE YENİR?

Yörenin ünlü yemekleri arasında çorbalardan Sıkıcık Çorbası, Oğmaç Çorbası ve Tutmaç Çorbası; sebze yemeklerinden Ilıbada Dolması, Kabak Kabuğu Kavurması ve Soğan Dolması; Hamur İşleri'nden Cimcik, Tosunum, Gökçimen Hamursuzu; Et Yemekleri'nden Küpeti, Göveç ve Tirit; Tatlılar'dan Güllaç, Cendere ve Ev Baklavası sayılabilir.

MALATYA

NE YENİR

Lezzetli bir mutfağa sahip olan Malatya mutfağında etin ve bulgurun önemli bir yeri vardır.Çoğunlukla bulgur ve diğer malzemelerin karışımıyla yapılan 70 tür 'köfte' bulunmaktadır. Bulgur, fasulye yaprağı, kiraz, ayva, üzüm ve dut yaprağı ile yapılan sarmalarda da kullanılır.

Ayrıca kebaplardan, tatlılara kadar birçok yerde kullanılan kayısı ve ürünlerinin, damak lezzetinde önemli bir yeri vardır. Yerel mutfağın gözde yemeklerinden kağıt kebabı ve içli köftenin ise tadına doyum olmaz.

Tanımlamanın yetersiz kalacağına inandığımız birbirinden lezzetli ve çeşitli kayısı tatlılarını ise Malatya'yı ziyaretinizde mutlaka tatmalısınız.

MANİSA

NE YENİR

Et ve süt ürünleri de ana besinler olmakla beraber, Manisa mutfağının temelini sebze ve meyveler oluşturmaktadır. Bazı yemeklerle pide ve börek gibi hamur işlerinde sebzeler ve değişik bitkilerin et ile birlikte kullanıldığı görülür. Yine de yöre mutfağında zeytinyağlıların yeri başkadır. Manisa kebabı, şevketi bostan, enginar dolması, semizotu, yalancı sarma, börülce tarator, sinkonta, simit ekmeği, mantar tatlısı, zerde yörenin sevilen yemek ve tatlılarıdır.

MARDİN

NE YENİR?

Mardin'in çok özel yöresel yemekleri mevcuttur. Özellikle kıbbe, çiğ köfte, keşkek, zerde, cevizli sucuk, helva çeşitleri, cevizli tatlılar yenebilir.

MUĞLA

NE YENİR?

Muğla ve ilçeleri zengin yemek çeşitleri ile Türk Mutfağı'nın özelliklerini yansıtır. Özellikle sebze yemeklerinde ve hamur işlerinde görülen çeşitlilik şaşırtıcıdır. Tarhana, ara ve dutmeş (çorbalar); çopur, döş, çızdırma, gürlen kebabı, sura, ballık kavurma, dövme köfte ve karın-kumbar dolması (et yemekleri); her tür balık ızgara ve buğulama, pirinçli balık (balık); hardal haşlaması, börülce kavurma, sirken otlaşı, ekşili biber, galli patlıcan (sebze); ballı kabuk, üzüm köftesi, hoşmerim, pekmez reçeli, üzüm, domates, patlıcan ve kabak reçeli (tatlılar) yöreye has mutfak kültürü ürünleri olarak tadılmaya değer lezzette yiyeceklerdir. Mutlaka deneyin...

MUŞ

NE YENİR?

Muş zengin bir mutfağa sahiptir. Hayvancılığın etkisiyle et, yöre beslenmesinde temel öğe durumundadır. Başlıca mahalli yemekleri; Muş köftesi (hafta direği), domatesli lahana dolması (kırkçikli kelem dolması), hez (hasut) dolması, çorti, keşkek, cavbelek, mırtöge ve hersedir.

NEVŞEHİR

NE YENİR?

Yöre üzümünden yapılan şaraplar, pekmez, Avanos'un çömlek kebabı, Acıgöl'ün kabak tatlısı, Ortahisar'ın mağaralarında depolanan limon ve greyfurtlar, Ortahisar nefis kayısıları mutlaka tadılmalıdır.

NİĞDE

NE YENİR?

Niğde Mutfağı, değişik besinlerin tat vericilerle belirli yöntemlerle pişirilmesi ile kendine özgü bir karakter kazanmıştır. Niğde'nin özel yemekleri arasında Niğde tavası, pancar çorbası, kuskus pilavı, ditme, tirit, Niğde çanağı, papara, oğma çorbası, mangır çorbası sayılabilir. Özel tatlıları ise hüsmeni (güllü), halveter, köfter ve pekmezdir.

ORDU

NE YENİR

Bütün Karadeniz sahilinde olduğu gibi balık yemekleri tercih edilebilecek yiyeceklerin başında gelir.

Ordu ilinin mahalli yemeklerinden Pancar Çorbası, Pancar Sarması, Melocan Kavurması, Sakarca Mıhlaması, Galdirik Kavurması, Keşkek, Tirmit (Mantar) Kavurması, Mısır Ekmeği, Turşu Kavurmaları, Su Böreği,

Hamsi Tava, Hamsi Buğulama, Hamsili İçli Tava ve diğer balık çeşitleri önemli olanlardır.

OSMANİYE

NE YENİR

Yöre mutfağının en önemli malzemesi bulgurdur. Bu bakımdan yöresel yemeklerin çoğu bulgur ile yapılır; içli köfte, mercimek köftesi, çiğ köfte, kısır, sarmaiçi, bulgur pilavı, batırık gibi... Diğer belli başlı yemekler ise; tirşik (pancar), toğga, çiçcice (domatesli pilav), kuru fasulye, nohut yemekleri, lahana sarması, patlıcan dolması, yüksük çorbası, malota çorbası, tarhana çorbası, mevsim itibariyle çeşitli sebze yemekleri ve etli kömbedir. Ayrıca Ramazan Bayramında kuru kömbe ve pekmezli yapılır.

Osmaniye'den Yemek Tarifleri

Tırşik

Malzemesi :

1 kg Tırşik yaprağı
1 kase yoğurt
1 kg nohut ile dövme
1 çorba kaşığı tuz
4 yemek kaşığı un
Yeterince su

Hazırlanışı:
Tırşik yaprağı ince ince doğranır. Doğranan tırşik yaprağı iyice yıkanır. Bir kase yoğurt çırpılır, nohut ve dövme ile yıkanır. Su ısıtıldığında bunlar kazanın içine konur, tuz ilave edilir. İyice karıştırılır üzerine un eklenir. Bu yaptığımız yemek pişirilmeden önce bir gün bekletilir. Sonra yemek ocağa konularak iyice kaynatılır. Bunu piştiğini anlayınca yemek ocaktan indirilir ve tabaklara servis yapılır.

Çakıldaklı

Malzemesi :

Yarım kg biber
Yarım kg patlıcan
Yarım kg fasulye
Yarım kg domates
Yarım kg dövme
Yarım kg nohut
2 tane patates

Hazırlanışı:
Biber, patlıcan, fasulye ve domates ufak ufak doğranır.Dövme ve nohut iyice yıkanır. Isıtılmış su tencereye aktarılır. Bu malzemeler piştikten sonra sarımsak dövülür. Salça, nane ve yağ karıştırılıp tavada kavrulur. Çorbanın üzerine dökülür ve çakıldaklı çorbamız yemeğe hazır olur.

RİZE

NE YENİR?

Yörede lahana ve hamsinin özel bir yeri vardır. Çünkü bütün yemek çeşitleri bunlar etrafında yoğunlaşmıştır. Belli başlı yemek çeşitleri; Ayran doğraması, çılbır, çırıhta, çirmulis, fasulye tavalisi, hamsili pilav, hamsili ekmek, hamsi kuşu, hamsi tavalisi, herse, hoşme, kabak felisi, kabak sütlisi lahana çorbası (vurma lahana), minci, muhlama, ormanlı hamsi, paluze, papara pasmanika, pekmezli kabak , sarma (lahana sarması)dır.

Orman üst zonunun üzerinde bulunan yaylalarda ve çayırlık alanda arıcılık yapılmaktadır. Kimyevi maddenin henüz ulaşamadığı çiçek çeşitliliğinin ve diğer avantajların desteklediği üretim yörede "Anzer Balı" ile dünyaca ünlüdür.

SAKARYA

NE YENİR?

Sakarya'da yapılan yemekler arasında; Islama Köfte, Sütlü Kabak Tatlısı, Kabak Tatlısı, Kabaklı Kol Böreği, Çerkes Tavuğu, Çerkes Pastası(Peynirli), Ezme Fasulye, Dartılı Keşkek, Dartı, Üre Tatlısı bulunmaktadır.

SAMSUN

NE YENİR?

Samsun'un beslenme biçiminde mısır, lahana ve kuru fasulye ağırlık kazanmaktadır. Etli, pirinçli ve hamurlu yiyecekler yaygındır. Kaz, tavuk, ördek gibi kümes hayvanları geleneksel beslenmede önemli bir yer tutar. Lorgon, Kırçan, Kaldırayak, Madımak, Nünük gibi bitkilerden kavurma ya da çorba yapılır.

Yöreye ait yemekler arasında Tir (Kaz Yufkası), Yer Pancarı (Yazı Pancarı), Mısır Çorbası, Yoğurtlu Çorba, Mercimekli Bulgur Pilavı, Keşkek, Karalahana Çorbası, Hamsili Ekmek, Hamsili Pilav (İli Pilav) ve Kocakarı Gerdanı (Burma) sayılabilir.

SİİRT

NE YENİR?

Siirt'e özgü yemekler arasında, Büryan (Perive) et yemeği ve fes şeklinde tencerelerde pişirilen perde pilav vardır.

SİNOP

NE YENİR?

Yöreye özgü yemekler; Nohul (üzümlü-cevizli-kıymalı-yoğurtlu), Katlama Pilaki (Hıdırellez yemeği), Mısır Pastası, Kaşık Çıkartması (mamalika), Keşkek Yemeği, Hamsi Dolması, Ayva ve Kestane Yemeği, Kulak Hamuru (içi etli mantı), Islama, Mısır Çorbası, Mısır Tarhanası, Sirkeli Patlıcan ve Sirkeli Pırasa.

SİVAS

NE YENİR

Sivas yemekleri daha çok tahıl ürünlerine dayanmaktadır. Keş, peskutan, çökelik süt ürünlerinden hazırlanan yiyeceklerdir.

Yazları ayranlı, pancarlı çorba, madımak, evelik, düğürcek aşı; kışları ise tırhıt, sübüra, kelecoş, tarhana, içli köfte, hıngel gibi hamur işi yemekler yenir. Ayrıca Sivas kebabı da ünlüdür. Tandırda kül çöreği, fodla, patates veya peynirle yapılan kömbe, kete, lavaş, yufka yörede yaygın ekmek çeşitlerindendir.

ŞANLIURFA

NE YENİR

Yemek kültürü oldukça zengin olan Şanliurfa'da Ayran çorbasi, çagala aşi, pakla aşi, hitti bastirmasi, sarimsak aşi, isot çömlegi, erik tavasi, semsek, has (marul) dolmasi, mimbar, acir bastirmasi, masluka, lebeni, borani, duvakli pilav, etli köfte (çig köfte), haş haş kebabi, kemeli kebap, tike kebabi, tepsi kebabi, frenkli (domatesli) kebap, kemeli cacik, bostana, koruk salatasi, katmer, aşir aşi, paliza, şillik, haside, kuymak, zingil, paliza geleneksel yöresel yemekler arasinda sayilabilir.

ŞIRNAK

TEKİRDAĞ

NE YENİR?

Yörenin kirazı, balığı, karidesi, Tekirdağ köftesi, ayçiçeği, üzüm ve karpuzu, ayrıca Tekirdağ rakısı ve Şarköy şarapları meşhurdur.

TOKAT

NE YENİR?

Tokat'ın yemek kültürü de oldukça zengin ve iştah açıcıdır. Tokat Kebabı, Etli Dolma, Bakla Dolması, Keşkek, Gendüme Çorbası, Bacaklı Çorba, Cevizli Çörek, Bezli Sucuk, Bat gibi yemeklerin yanında Tokat şarabı da sofralara ayrı bir renk katmaktadır. Özellikle dünyada sadece Tokat'ta üretilen Mahlep şarabının içimi ayrı bir zevktir.

TRABZON

NE YENİR

Pek çok yemeği yapılan hamsi, karalahana ve mısır ekmeği, hamsi kuşu, hamsi pilavı, hamsili kaygana, hamsi tava, lahana kavurması, hoşmerim, Akçaabat Köftesi, kıymalı ve peynirli Trabzon pidesi, Hamsiköy sütlacı yöre yemeklerindendir.

TUNCELİ

NE YENİR?

Oldukça zengin yemek kültürüne sahip olan Tunceli'nin yöresel yemekleri arasında Zerefet (Babiko), Sirekurt, Sirepati, Keşkek, Kavut, Patila unlu yemeklerine örnek verilebilir. Yöreye özgü bitki ve sebze yemeklerinden, Gulik Yemeği, Mantar Yemeği, Döğme Çorbası, Döğme Pilavı, Gulik Çorbası, Guriz Yemeği ile kurutulmuş sebze yemekleri sayılabilir. Geleneksel yöresel tatlılar arasında Helva, Dut Tatlısı, Aşure, Pancar tatlısı, Kabak Tatlısı, Heside (sulandırılmış Dut pekmezi, un ve tereyağı) ile baklava yer almaktadır.

UŞAK

NE YENİR?

Yöreye ait geleneksel yemekler arasında, Tarhana Çorbası, Yumurta Sızdırması, Ciğerli Bulgur, Döndürme, Arap aşı, Keşkek, Alaca Tene, Köpük Helva, Höşmerim ve Tahin Helva yer almaktadır.

VAN

NE YENİR?

Murtuğa (kahvaltılık), cacık (kahvaltılık), ilitme, ekşili, senseger gibi yemek türleri ile ünlü Van otlu peyniri yöreye özgü yemeklerdir. Van peyniri (otlu peynir), içerisine mahalli otlar katılarak yapılan güzel kokulu ve son derece lezzetli bir peynirdir. Yaz sonuna doğru küplere basılarak toprağa gömülür, kış için saklanır. Ayrıca, Van gölünden çıkarılan Van balığı (inci kefali) mutlaka yenmelidir. Van balığı, Van gölünün sodalı suyuna uygun "inci kefali" diye adlandırılan, bol havyarlı bir balık türüdür. Az kılçıklı olan bu balık oldukça lezzetlidir.

YALOVA

YOZGAT

NE YENİR

Yöre beslenmesi büyük ölçüde buğday ürünlerine, unlu yiyeceklere dayanmaktadır. Bulgur, yarma ve düğürcük hemen hemen her türlü yemeklerde ve çorbalarda kullanılır. En önemli yemekleri, Arabaşı, Madımak, Testi Kebabı ve Yozgat Tandır Kebabıdır.

Yozgat'dan Yemek Tarifleri

Arabaşı

Malzemesi :

Hamur İçin : Bir ölçü Un
6 Ölçü Su
Tuz
Çorba İçin: Tavuk veya Hindi
Bir Kaşık Yağ
Bir Kaşık Salça,
Tuz,karabiber,Kırmızı Biber,

Bir Miktar Un

Yapılışı:
Altı ölçek su bir kapta kaynamaya bırakılır. Öte yandan bir ölçek un yeteri kadar su ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Bu karışım kaynamakta olan suya boşaltılarak bir süre oklava ile karıştırılır. Bir iki taşım kaynayıp kıvama geldikten sonra ateşten indirilip, sulanmış tepsiye dökülerek eşit miktarda dağılması sağlanır. Soğumaya bırakılır.

Diğer taraftan altı kaşık un bir kaşık yağ ile birlikte hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğuk su ilave edilerek bir tencerede kaynamakta olan tavuk suyunun içine boşaltılıp yeteri kadar tuz ilave edilip 15 dakika kaynatılır. Tavuğun göğüs etleri küçük parçalara ayrılıp çorbanın içerisine atılır.

Soğumaya bırakılan hamur ıslak bir bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çorba kasesi sığacak şekilde açılır,açılan yere çorba kasesi yerleştirilir,kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çiğnenmeden yutulur.

Madımak

Malzemesi:

1.5 kg. Madımak:
Bir kase yoğurt:
150 gr. Pastırma:
Bir-iki diş sarımsak:
Tuz,biber,yağ,salça:

Yapılışı:
1.5 kg. madımak temizlendikten sonra satırla kıyılarak iyice küçültülür. Bir tencereye yağ,salça,pastırma konularak kavrulur. Kıyılan madımak üzerine ilave edilir. 15 dakika pişirildikten sonra servis yapılır. Sarımsaklanmış yoğurt isteğe göre sos olarak kullanılır.

Testi Kebabı

Malzemesi:

1 adet Testi
3 kğ. Kuşbaşı et
1 kg. Domates
300 gr. Sarımsak
200 gr. Sivri biber
200 gr. Tereyağı
Karabiber,tuz

Yapılışı:
Doğranmış domates,sivri biber ve sarımsak kuşbaşı ete katılarak ezmeden iyice karıştırılır. Yeterince tuz ilave edilir.

Testi içi iyice yıkandıktan sonra karıştırılan malzeme testinin içerisine doldurulur. En üste tereyağı konulur. Testinin ağzı hamur ile kapatılır ve ortası hafif açılır. Genellikle açık havada odun veya meşe kömürü yakılmış bir ateşte pişirilir. İki saate yakın bir zamanda pişen yemeği ilk defa yapanlara meşe kömürüyle yapmaları tavsiye edilir. Yemek piştikten sonra testi kırılarak yemek testinin içinden servis yapılır.

ZONGULDAK

NE YENİR?

Yöre mutfağı ağırlıklı olarak unlu (buğday ve mısır unu) mamullerden yapılan yemek türlerinden oluşmaktadır. Su böreği, kabaklı börek, bazlama, cizleme, gözleme, kömeç ekmeği, pide türleri, tarhana çorbası, uğmaç çorbası, göce çorbası, malayı yöresel yemekler arasında sayabiliriz. Ereğli pidesi ve Osmanlı çileği, Çaycuma yoğurdu, Devrek çöreği ve simdi ile Zonguldak ormanlarında yetişen kuzu kestanesi yörenin adıyla özdeşleşmiş yiyecekleridir.

ZEYTİNYAĞLILAR

PORTAKALLI KEREVİZ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 büyük boy Kereviz
2 adet Havuç
2 adet Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağ
1 su bardağı Portakal Suyu
2 kesme şeker
Dereotu
Tuz

Hazırlanışı :

Tencereye ince doğranmış soğanı ve zeytinyağını koyun. Üzerine halka halka kesilmiş havuçları ve kuşbaşı doğranmış kerevizi ekleyin. Bir bardak portakal suyunu, tuz ve şekeri ilave edin.

Kısık ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Soğuduktan sonra ince kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI ÇALI ya da AYŞEKADIN FASULYE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg AyşeKadın ya da Çalı Fasulye
1 bardak Zeytinyağ
3 adet Kuru Soğan
2 adet Domates
3 adet Kesme Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Bir tencereye çentilmiş soğan, küçük küçük doğranmış domates, ayıklanmış fasulye, tuz, şeker ve Zeytinyağ ve fasulyelerin üstünü örtecek kadar Su konarak ateşe oturtulur. 45 dakika kadar pişirilir.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

Soğuk Servis yapılır

ZEYTİNYAĞLI FASULYE PİLAKİSİ

Malzemeler : (4 kişi için)

2 bardak Kuru Fasulye (iri cins)
3 adet Kuru Soğan
5-6 diş Sarımsak
2 adet Domates
2 tane Havuç
1 demet Maydanoz
1 bardak Zeytinyağ
2 Kesme Şeker
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Kuru Fasulye akşamdan suya bırakılır. Ertesi gün bu su dökülerek, yeniden konulan su ile haşlanır.

Tavaya bir bardaktan 2 parmak eksik Zeytinyağ konur. Halkalar halinde doğranmış kuru soğan, 5-6 diş Sarımsak, küçük küçük ya da ince ince kesilmiş havuçlar aynı anda konularak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kabukları doyularak küçük küçük doğranmış ya da rendelenmiş domates konulurak 2-3 dakika daha kavrulur.

Haşlanan fasulye soğuk su ile yıkanır. Tavadaki malzemenin üzerine

konulur. Üzerine tuz ve 2 kesmeşeker konulur. İyice pişirilir.

Üzerine kıyılmış maydanoz ve bir parça limonla servis yapılır.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Kereviz
2 adet orta boy Havuç
2 adet orta boy Patates
10 adet Arpacık Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağ
1 küçük demet Maydanoz
1 adet Limon
2-3 bardak Su
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Tencereye zeytinyağ katılır. Ayıklanmış arpacık soğanlarla, üzeri kazınmış ve parmak uzunluğunda, kalem kalınlığında kesilmiş havuçlar yağda hafifçe öldürülür.

Kerevizler temizlenir. Parçalara ayrılır. Suda yıkanır. Sonra bolca su ile 15 dakika kaynatılır.

Kerevizlerin suyu süzülerek, tenceredeki soğan ve havuçların üzerine katılır. Doğranmış iki adet Patates, tuz, 1 limonun suyu ilave edilir. Üzerine 2 bardak su katılır. Orta ateşte pişirilir.

Servis yapılırken, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemeler : (4 kişi için)

5 orta boy Pırasa
1 su bardağından az Zeytinyağ
½ kahve fincanı Pirinç
2 adet küçük Havuç
1 adet Kuru Soğan
½ adet Limon
2 adet Domates
1 çay kaşığı Toz Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Pırasalar temizlenir. Yeşil kısımları atılır. Uzunlamasına baklama dilimleri gibi üç parmak eninde doğranır. Su içersine atılır.

Halkalar halinde ince ince doğranmış soğan, yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım parmak uzunluğunda kesilmiş havuçlar, varsa iki adet ince doğranmış domatesle kavrulur.

Pırasalar bu malzemenin üzerine eklenir. 15-20 dakika kapatılarak kavrulur.

Kapağı açılır. Birbuçuk bardak Su, yıkanmış pirinç, 1 çay kaşığı şeker, tuz katılır. Yarım limon sıkılır ve karıştırılır. Orta ateşte pişirilir.

Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

ETLER HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Et başlıca besin kaynaklarımızdan birisidir. İnsanların beslenmesi için şart olan üç ana besin Protein, Yağ ve Karbonhidrat ette mevcut olmakla birlikte asıl Protein (azotlu maddeler) açısından epey zengindir.

Et Cinsleri Hakkında Bilgi

KUZU ETİ

1 yaşından küçük koyun yavrusuna kuzu denir. Hafif yağlıdır. 4-9 kilo arası gelenler ve genellikle ocak-mart sonlarına kadar bulunanlar süt kuzusu, 10-15 kg arasında olan ve Mayıs-Aralık arasında bulunanlar Koyunlaşmış kuzudur. Dişisi erkeği farketmez.

KOYUN ETİ

Yurdumuzda 3 çeşit koyun vardır. Dağlış, Karaman, Kıvırcık. En makbulü Kıvırcıktır. Hangi cins olursa olsun koyunun erkeği dişisinden daha makbuldur. Yalnız erkeklerin burulmuş olması (erkeklik bezlerinin çıkarılmış olması) şarttır. Burulmamış koçların etleri yağsız, sert ve ağır kokulu olur. Burulma işleminin kuzu iken yapılması gerekir. Koç halinde burulmuş hayvanların etleri sert ve lifli olur. Bunu anlamak için husyelerine bakılır. Kuzu iken burulan koyunların husyeleri fındık büyüklüğünde ve beyaz kalır. Dişi koyunlar ise genellikle yavruladıktan sonra kesildikleri için kart olurlar. Etleri sert ve zor pişer.

KIVIRCIK

En makbul koyun etidir. Karnabat ve Merinos diye ikiye ayrılır. Karnabat'ın eti pembe ve lezzetlidir. Merinos esmer, daha lezzetsiz ve hafifçe kokulu olabilir. Kıvırcıkların kuyruğu kamçı gibi ince ve uzundur.

DAĞLIÇ

Beyaz ve Kara Dağlıç olarak ikiye ayrılır. Beyazlar makbuldur. Beyaz

Dağlıç'ın kuyruğu üstleri geniş, yukarıdan aşağıya doğru ortaları yarık, altlarında püsküle benzer birşey sarkmaktadır. Karaların ise üst taraf daha ensiz, aşağıdaki püskül ise çok uzundur.

KARAMAN

Beyaz ve Kızıl karaman olarak ikiye ayrılır. Beyazın eti az çok beyaz ve kara dağlıçtan daha makbuldur. Kızıl karaman en kötü koyun eti olarak kabul edilir. Beyaz karamanın kuyruğunda püskülün yerinde üste kıvrılmış bir yumru bulunur. Kızılın ise bu yumrunun üstünde ikinci bir yumru vardır ve büyüklüğü danalarla ölçüşebilecek derecededir.

KEÇİ ETİ

Koyuna göre daha az lezzetlidir. Bazı kişilerde mide ve bağırsak bozukluklarına yol açabilir. Oğlak eti daha fazla tercih edilir.

DANA ETİ

2 haftalıktan 14 haftalığa kadar olan sığır yavrularına dana denir. Sığırdan daha az yağlı olurlar. Etlerinin pembe olmas makbuldur.

SIĞIR ETİ

Dana etine tercih edilir. İyi sığır eti renginin canlı ve parlak olması ile tanınır. Daha az yağlı olduğu için özellikle kıymalarda tercih edilir.

İNEK ve ÖKÜZ ETLERİ

Trakya ve Erzurum cinsleri vardır. Trakya cinsleri daha yağsız ve daha lezzetlidir. Etleri pembemsi, yağları limon sarısıdır. Diğerlerinin etleri esmer, yağları daha koyu sarıdır. İnek etleri, öküz etlerinden daha makbuldur.

MANDA ETLERİ

Dişileri tercih edilir. Çünkü dişi mandalar çalıştırılmaz. Etleri pembedir.

Sığır ile mandayı ayırmanın yolu, yağ renkleridir. Mandaların yağları bembeyazdır.

Et Terbiye Yöntemleri

Malzemeler :

Soğan, Süt, Zeytinyağ, Limon Suyu

Hazırlanışı :

Özellikle ızgara yapılacak etleri, 24 saat kadar önce, yumuşaması için süt ve zeytinyağına, güzel kokması ve tat alması için soğana yatırmak gerekir.

Bu karışım istediğiniz lezzete göre ayarlanabilir. Sadece Zeytinyağ kullanabileceğiniz gibi, Süt ağırlıkta olmak üzere, süt-zeytinyağ karışımına yatırabilirsiniz.

Soğanlar tercihe göre yuvarlak halkalar halinde doğranabilir ya da rendelenerek, süt-zeytinyağ karışımına katılabilir.

Çokça yapılan bir hata, etlere kekik ve diğer baharatın pişme öncesi konmasıdır. Bu tür baharatlar pişme tamamlanmadan 5-10 dakika önce kullanılır. Terbiyeye konmaz. Unutmayınız.

Pratik Ölçüler

PRATİK ÖLÇÜLER

Malzemeler	1 Su Bardağı (250 gr.lık)	1 Çay Bardağı (100 gr.lık)	1 Kahve Fincanı (75 gr.lık)
Su	250 gr	100 gr	75 gr
Süt	250 gr	100 gr	75 gr
Şarap	240 gr		60 gr
Toz Şeker	200 gr	80 gr	70 gr
Pirinç	200 gr	100 gr	70 gr
Bulgur	200 gr	75 gr	60 gr

Fasulye	200 gr	75 gr	60 gr
Mercimek	200 gr	75 gr	60 gr
İrmik	180 gr	70 gr	55 gr
Pudra Şekeri	180 gr	70 gr	55 gr
Un	160 gr	70 gr	50 gr
Peynir (rende)	100 gr	40 gr	25 gr
Badem (çekilmiş)	100 gr	40 gr	25 gr
Ceviz (çekilmiş)	100 gr	40 gr	25 gr
Zeytinyağ	220 gr	90 gr	65 gr
Ayçiçek yağı	220 gr	90 gr	65 gr
Eritilmiş yağ	220 gr	90 gr	65 gr

Turşu Suyunun Hazırlanması

Malzemeler :

Su, Tuz (kaya tuzu ise yıkanır ve temizlenir)
Turşu çeşitlerine göre farklı Turşu Suları hazırlanır. Bunların başlıcaları

% 5'lik : Her 1 litre suda 50 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 3 yemek kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

% 6'lık : Her 1 litre suda 60 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 3 yemek kaşığı + 3 çay kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

% 10'luk : Her 1 litre suda 100 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 6 yemek kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

% 12'lik : Her 1 litre suda 120 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 6 yemek kaşığı + 6 çay kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

Hem eğlensin hem öğrensin

Çocuğunuzun yeteneklerini hamurlarla veya yemek yapmasına izin vererek geliştirmeniz mümkündür. Hamurla oynama çocukta yaratıcılığın yanı sıra üç boyutlu figürler yaparak mekan bilincini de geliştirir. Onun yarattığı eserleri saklamanız onda başarı hissi uyandırır, kendine güven

duymasını sağlar.

Değişik malzemelerle oynaması çocukta her malzemenin kendine has bir yapısı olduğu, materyallerin form değiştirebildiği bilincini oluşturur. Ayrıca yaş ilerledikçe yapmak istediği şey için en uygun malzemeyi seçme yetisi sağlar. 18 aylıktan itibaren yaptırabileceğiniz bu faaliyet ileri yaşlara kadar devam edebilir.

3 yaşına kadar hamurla şekiller yapmayacaktır. Hamuru ellemek, mıncıklamak, yuvarlamak ve kesmek onun için yeterli ve zevkli olacaktır. Bu dönemde ona şekilli kurabiye kalıpları veya yüzeyi desenli objeler verebilirsiniz. Bunlarla hamura bastırarak şekillerin oluşması ona keyif verecektir. Ancak bu şekilleri sizin yapmanızı isteyebilir. Hamurun tek renk olması onun için fark etmez.

3-4 yaş arası hamurdan toplar, sosis gibi şekiller yapar, bunları birleştirir, bozar. Hamurların çeşitli renklerde olması onun yaratıcılığını arttıracaktır. Bu dönemde kendisine yeni malzemeler verebilirsiniz. Oyuncakçılarda satılan hamura çeşitli şekiller veren aletler ilgisini çekecektir. Artık kalıplarla kendisi şekiller yapacaktır. Yaptıklarını saklamak isteyecektir. Odasında bir raf ayırarak onu desteklemek çocuğunuzu memnun edecektir.

4-5 yaş arası hamurdan kendisi şekiller, insan figürleri yapabilir. Figürlerini ayrıntılandırır. Renkli hamurları karıştırıp kendince yeni kombinasyonlar bulmak ona cazip gelebilir. Yaptığı eserleri evin çeşitli yerlerinde sergilemeniz onu cesaretlendirecektir. Kil hamuru veya kağıt hamuru gibi değişik malzemeler vererek onun yaratıcılığını destekleyebilirsiniz.

5-6 yaş arası birkaç figürü bir anda yapabilir. Biraz yardımla kolyeler, bilezikler yapabilir. Bunları takmaktan veya hediye etmekten keyif alacaktır.

Tuzlu hamur :

2 ölçü Piyale un

2 ölçü tuz
1 ölçü su

Bu üç malzemeyi yumuşak, ele yapışmayan kıvama gelinceye kadar yoğurun. Hamur oynayacağınız yere muşamba bir örtü serin ve örtünün üzerini biraz unlayın. Yaptığınız figürleri fırında veya güneşte kurutarak sertleştirebilirsiniz. Sertleştikten sonra boyayıp cilalayabilirsiniz.

Elinizde hamur kaldıysa üzülmeyin, naylon torba veya streç film sararak saklayabilirsiniz.

Oyun hamuru

2 ölçü Piyale un
1 ölçü tuz
1 ölçü su
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
2 çay kaşığı krem tartar (isteğe bağlı)
Gıda boyası

Tüm malzemeyi hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Oyuncakçılardan alacağınız küçük oklavalarla, hamuru çocuğunuz kendi açıp, eliyle veya kalıplarla şekiller yapabilir. Bu hamur fırında kurutulmaz ama dilerseniz güneşte kurutabilirsiniz. Mısır Çarşısı'nda bulabileceğiniz krem tartar, hamurun ömrünü uzatmak içindir. Kalan hamuru, hava almayacak bir şekilde uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

Pasta

Bırakın çocuğunuz doğum günü pastasını kendi yapsın! Kolayca yapacağınız pandispanyayı çocuğunuz arzu ettiği gibi süsleyecek, kendi yaptığı pastayı(!) arkadaşlarına gururla sunacaktır.

Pandispanya
4 türk kahvesi fincanı Piyale un
4 türk kahvesi fincanı şeker
4 yumurta

125gr margarin

Yağ, şeker ve yumurtaları beyazlaşıncaya kadar mikserle çırpın. Unu yavaş yavaş çırparak ekleyin. Arzu ederseniz içine limon kabuğu ekleyebilirsiniz. Hafif yağlı ve unlu bir kalıba dökün. 180 C 'de 35 - 40 dakika pişirin.
Keki enlemesine ortadan ikiye ayırın. Ayrıca hazırlamış olduğunuz krem şantiyi, meyveleri(meyveleri çocuklar kendileri de kesip hazırlayabilirler),meyve şekerlemelerini vs koyun çocuğunuzun önüne istediği gibi döşesin. Ara katın döşemesi bitince üstünü kekle örtün. Geri kalan krem şanti ve süsleme için kullanmak istediğiniz diğer malzemelerle bırakın çocuğunuz harikalar yaratsın!

Hayatınızı Kolaylaştırın!

Bazen mutfakta yaşadığımız küçük problemler yüzünden gereksiz yere vakit kaybedebilir, sorunun üstesinden nasıl geleceğimizi bilemeyiz. Sizler için verdiğimiz püf noktaları, hem mutfaktaki pratikliğinizi ve bilginizi artıracak hem de zamandan tasarruf etmenizi sağlayacak...

DOMATES SOYARKEN...

Domatesi kaynar suya daldırıp bıçağın tersini üstünde ağır ağır gezdirirseniz kabuğu kolayca soyulur.

HAMUR AÇERKEN...

Hamur açarken kirlenen mutfak tezgahları, üstüne tuz serpilip nemli bir bezle silindiğinde daha kolay temizlenir.

BAŞAMEL SOS HAZIRLARKEN...

Ateşten alınmasına yakın içine çekilmiş ceviz, adaçayı ya da nane atılan beşamel sosun lezzeti güzelleşir.

PUDİNG YAPARKEN...

Puding soğurken üzerinin kaymak bağlamasını istemiyorsanız, daha sıcakken üzerine toz şeker serpebilirsiniz.

JÖLE YAPARKEN...

Jöle yaptığınız kabı soğuk suyla yıkayıp içine ince bir tabaka bitkisel yağ sürüldüğü takdirde, jöleyi kalıptan çıkarmak kolaylaşır. Kalıp sıcakken etrafına ıslak havlu sararak 1-2 dakika bekletmek de iyi bir çözümdür.

PORTAKAL SIKARKEN...

Portakalın suyunu iyice çıkarmak için sıkmadan önce bir süre soğuk suda bekletin.

SOĞAN SOYARKEN...

Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanı su dolu bir tasın içinde soyun.

DONDURULMUŞ GIDALAR ÇÖZÜLÜRKEN...

Dondurulmuş gıdalar çözülürken sıcak ortamda bulundurulmamalı. Bakteri ve mikrop üremesine neden olacak bu uygulama yerine, buzdolabının en alt rafında kendi kendine çözdürmeye bırakmak daha doğru olur.

MAYONEZ HAZIRLARKEN...

Mayonez hazırlarken sos kesilirse bir yumurta sarısını 2-3 damla sirke ile çırparak yeterli miktarda zeytinyağı ile koyulaştırın. Bu karışımı kesilen sosa çırparak yedirin.

BAYAT EKMEKLER...

Bayat ekmekleri kare kare kesip kızarttıktan sonra soğutarak bir kavanoza koyup çorbalarıda kullanmak üzere buzdolabında saklayabilirsiniz. Robottan geçirip galeta unu gibi tüketmek de

mümkündür. Ayrıca Bayatlamış ekmeklere yeniden tazelik kazandırmak için üzerlerine su serperek bir folyo kağıt içinde 5-10 dakika fırınlamak yeterlidir.

LAHANANIN KÖTÜ KOKUSU...

Lahananın pişme suyuna elma kabuğu katarsanız kötü koku hemen yok olur.

MISIR HAŞLARKEN...

Mısır haşlarken daha lezzetli olması için tencereye bir çay kaşığı şeker atın. Yıkadıktan sonra mısır kabuklarını da koyabilirsiniz.

PATATES PÜRESİ YAPARKEN...

Patates pürenize değişik bir koku vermek için içine bir miktar Hindistan cevizi atabilirsiniz.

PATLICAN PİŞİRİRKEN...

Patlıcanları pişirmeden önce tuzlayın ve bir süre bekletin. Daha sonra soğuk sütten geçirin ve kurulayın. Patlıcanlar daha lezzetli olacaktır.

TAZE PATATES SOYARKEN...

Evet yaz aylarındayız ve taze patatesler, pazar ve manavlarda yerlerini aldılar. Kızartması, salatası kısacası her şeyi bir başka lezzetli olan taze patatesin ince bir kabuğu olduğu için, bunu soymak pek çoğumuza zor gelir. Fakat patatesleri yıkarken bir bulaşık teli ile ovarsanız, kabuklarını da daha kolay soyabilirsiniz.

LİMON SUYU...

Siz de "nerede o eski limonlar!" diyenlerden misiniz? Artık şöyle bol sulu limon bulmak çok zor değil mi? Eğer limonu kullanmadan önce 1 dakika kadar sıcak fırında bekletirseniz, suyundan daha fazla faydalanabilirsiniz.

Bir diğer önerimiz de, limonu sert bir zeminde yuvarlayarak kesmeniz.

HAMURUNUZ KURUMASIN...

Bazı hamur işlerinde kullanılan hamurları bir süre dinlendirmek gerekir. Eğer hamuru ağzı açık bir şekilde bekletirseniz, üzeri kabuk tutar ve kurur. Bunun için bekletme süresi boyunca, üzerini nemli bir bezle örtmeye özen göstermelisiniz!..

KEK YAPARKEN...

Kekin çökmemesi için, fırına koymadan önce hamuru kalıba döküp 20 dakika kadar dinlendirmek yararlı olur.

ETİN LEZZETİ...

Izgara yaptığınız ya da kavurduğunuz etlerin daha lezzetli olmasını istiyorsanız işte size çok pratik bir yöntem: Etleri, 1 kahve fincanı süt, 1 kahve fincanı soğan suyu ve 1 kahve fincanı zeytinyağı karışımı ile ovun. 10-12 saat kadar buzdolabında bekletip, daha sonra pişirin.

SEBZELERİN VİTAMİNİ...

Sebzelerin pişerken vitaminlerini kaybetmemesi, sağlıklı beslenmek için çok gereklidir. Bunun için sebzeleri yıkadıktan sonra suda bırakmamak, az miktarda tuzlu suda kısa süre pişirmek gereklidir. Ayrıca unutmamalısınız ki, en iyi pişirme şekli buharda pişirmek. Sebzeleri uzun süre pişirmekten ise mutlaka kaçınmalısınız.

BALIK TAZE Mİ?

Balık alırken tazesini seçmek için nelere dikkat etmeniz gerektiğini biliyor musunuz? Taze balığın gözleri parlak ve dışarı çıkık olur. Pulları parlak ve gövdesine sıkıca yapışıktır. Solungaçları ise kırmızı ya da pembedir. Eğer balığı alıp eve getirdikten sonra tereddütleriniz varsa, soğuk su dolu bir kaba koyun. Balık hemen dibe çöküyorsa taze demektir.

YUMURTA KESERKEN...

Yumurta salatası yaparken, yumurtaları parçalamadan kesemiyorsanız, kullanacağınız bıçağı önceden sıcak suya koyup ıslatın. Yumurtaları ıslak bıçakla kesin.

SOSLU MAKARNAYI ISITIRKEN...

Özene bezene hazırladığınız makarna sosunu ısıtırken zorlanabilirsiniz. Mesela tencerenin dibi tutabilir ya da alt tarafı ısınıp üst kısmı soğuk kalabilir. Oysa ki makarna kabını kaynar su dolu tencerenin içine koyup (benmari usulü), bir süre ocakta bekletirseniz, bu sorundan kurtulmuş olursunuz.

PATATESLERİNİZ FİLİZLENMESİN...

Hemen hemen her yemeğe giren patates, sürekli elimizin altında olan sebzelerden biridir. Fakat bir de o filizlenmesi yok mu! Bunu önlemek için, patatesi kuru ve serin bir yerde saklamalısınız. Ayrıca patates torbasına atacağınız 1 adet elma da, yine filizlenmeyi uzun süre geciktirecektir.

SARMISAĞA ZEYTİNYAĞI KORUMASI...

Sarımsağa ihtiyacınız olduğu anlarda kabuğunu ayıklamaktan sıkılıyorsanız, fazla miktarda sarımsağı bir seferde soyun. Sonra da zeytinyağı dolu bir kavanoza atıp, burada saklayın. Bu şekilde hem uzun süre muhafaza etmiş hem de içinde bulunduğu yağla yemeklerinize, salatalarınıza ayrı bir lezzet kazandırmış olursunuz.

PEYNİRİ NASIL RENDELEYELİM...

Özellikle makarna ve hamurişlerine çok yakışan peyniri kolayca rendelemek için, buzluğa koyup burada 15 dakika bekletin. Bu işlemin ardından rendelemek de oldukça kolaylaşacaktır.

MANTARLARINIZ KARARMASIN...

Mantarla yemek hazırlarken, doğrandığı anda hemen kararması en büyük problemdir. Oysa ki mantarları tuzlu ve limonlu suda 5 dakika bekletip daha sonra pişirirseniz, böyle bir sorun kalmaz. Ayrıca mantarları muhafaza ederken kese kağıdında ve buzdolabında saklayın. Plastik torbalardan ise uzak durun çünkü yapış yapış olur.

MAYDONOZ...

Maydanoz, yemeklere farklı bir aroma ve özel bir lezzet katar. Fakat maydanozu, yemeği ateşten almadan önce katmaya dikkat edin. Çünkü pişmiş maydanoz hem acımsı bir tat kazanır hem de vitaminini kaybeder.

YAĞ SIÇRAMASIN...

Kızartma yaparken yağın sıçraması hem cildinize zarar verebilir hem de etrafa. Eğer kızartma yapacağınız sıvıyağın içine bir tutam tuz katarsanız, yağın tavanın dışına çıkmasını da önlemiş olursunuz!..Ayrıca kurutulmuş limon kabuklarını isli ve yağlı mutfak eşyalarını ovarken kullanabilirsiniz.

SALÇAYA HAVUÇ TAKVİYESİ...

Salçanızın çok ekşi olduğundan şikayet ediyorsanız, kavanozun içine 1 adet havuç rendeleyin. Hem ekşiliği alacak, hem de içine farklı bir aroma katacaktır.

Makarna Pişirmek Sanattır !

Şimdi "makarna pişirmekte ne var?" diyebilirsiniz ama makarnanın tadına varabilmek maharet ister. Pek çok kişi makarnayı güzelleştiren şeyin sadece sosu olduğuna inanır. Oysa ki makarnanın kendine has bir tadı vardır ve sosla birleşince lezzeti daha da artar. Bu nedenle makarnayı pişirirken bazı noktalara dikkat ederseniz, elde edeceğiniz sonuçtan çok daha fazla memnun kalırsınız!..

1) Makarna bol suda pişmeyi sever.

Makarna pişirmek için evde mutlaka derin ve yüksek bir tencere bulundurmalısınız. Mesela şöyle 5 lt. su alabilecek büyüklükte. Tencerenin alüminyum gibi hafif bir metalden olması, ateşin eşit dağılımını sağladığı için tercih edilir. Ayrıca iki kulplu olması da sizin için çok faydalı çünkü süzerken tencereyi kulplarından tutarak kaldırmak daha kolay olacaktır.

2) Makarna tuzu sever.

Makarnayı pişirirken, haşlama suyuna attığınız tuz konusunda eliniz açık olsun. Tuz, makarnanın tadını ortaya çıkarır. Mümkünse kaya tuzu kullanmalısınız. Tuzu, makarnanın suyu kaynadıktan sonra atmalısınız. Tabii tuzun erimesine fırsat verip makarnayı daha sonra katmanız da önemli!..

3) Makarna eşlik edilmeyi sever.

Makarnayı pişirme süresince arada bir karıştırmak için, tahta kaşık veya çatal edinmenizde fayda var. Suya kattığınız tuz erir erimez, makarnanın hepsini bir arada katmalısınız ki eşit derecede pişsin. Tencerenin dibinin yapışmasını önlemek ve makarnanın suya bıraktığı tadın tam olarak dağılmasını sağlamak için sık sık karıştırmalısınız.

4) Makarna dakikliği sever.

Makarnayı paketteki pişirme süresine uygun olarak pişirmelisiniz. Bu süre, makarnayı kaynar suya kattıktan sonra suyun tekrar kaynama noktasına gelmesiyle başlar. Yine de kendi ağız tadınıza uygun olması için paketin üstünde belirtilen süreden 2 dakika önce bir parça makarnayı alıp tadarak, kontrol etmenizde fayda var. Makarnayı tattığınız anda şeklini ve dokusunu değiştirmemeli ama yumuşak olmalıdır. İyi pişmemiş makarna hala sarı renktedir ve ortası serttir. Çok pişmiş makarna ise bütünlüğünü kaybedip ağızda dağılır.

5) Makarna fazla süzülmeyi sevmez.

Makarnayı süzmek için küçük delikli ve ayaklı bir süzgeç daha iyi olur. İri

delikli süzgeçler pişme suyunun bir anda boşalıp makarnaların birbirine yapışmasına neden olur. Halbuki makarnanın cinsine göre nemli olrak bırakmakta fayda vardır. Böylece makarnanın, sosunu iyice özümsemesi sağlanır.
Makarna pişer pişmez süzülmelidir. Suyun içinde bıraktığınız her dakika, pişme süresine eklenecektir.
Makarnayı süzmeden önce pişme suyundan bir bardak kenara ayırmak faydalıdır. Makarnanın veya sosunun kuru olması durumunda bu sudan eklenerek ayarlama yapılabilir. Pişirme suyuna makarnanın tadı geçmiş olacağından bu suyla yapacağınız ilave, duru sudan daha lezzetli olacaktır. Makarna süzüldüğü zaman, kayganlığını yitirmeyecek kadar sulu kalmalıdır.

6) Makarna sosu sever.

Makarnanın sosunu daha çabuk yapmak isterseniz, geniş tabanlı açık bir tava veya küçük bir tencere işinize daha çok yarar. Bu, daha kısa sürede pişmesi gereken soslar için gereklidir. Yavaş pişmesi gereken soslar içinse, kenarları daha yüksek ve altı kalın tava veya tencereler kullanılmalıdır. Yüksek kenar buharlaşmayı yavaşlatır, kalın alt ise uzun pişme süresinde sosun tabana yapışmasını engeller. Makarnayı süzdükten sonra, sosla iyice karıştırmak için büyükçe bir çukur servis tabağınız olmalıdır.
Bu aşamada hız önemlidir. Makarna süzülür süzülmez sosla karıştırılmadır. Eğer makarnayı süzgeçte bekletirseniz makarnalar birbirine yapışır. Makarnanın soğumasını engellemek için, sosla ya sosu yaptığınız tencerenin içinde karıştırmalısınız. Isıtılmış servis tabağında karıştırmak da bir diğer çözüm. Sos, her bir makarna tanesine bulaşmalı ancak makarna sos içinde yüzmemelidir.
Doğru miktarda su kullanıyorsanız, makarnanızı suyunuz iyice kaynadıktan sonra katıyorsanız ve arada bir karıştırmayı ihmal etmiyorsanız, pişirme suyuna yağ eklemeniz gereksizdir. Ancak süzgeçte makarnayı biraz bekletecekseniz, bir parça yağ ile birbirlerine yapışmasını engelleyebilirsiniz.
Makarnayı servis yapmadan önce, herkesin masaya oturmasına dikkat etmelisiniz ki, sıcak sıcak ikram edebilesiniz.

Makarnanın Besin Değeri

1991 yılında ABD Tarım Bakanlığı tarafından yayımlanan ve günümüzde tüm beslenme uzmanlarının sağlıklı beslenmenin ana kuralı olarak kabul ettiği "Beslenme Piramidi"nin en alt sırasında yer alan (en çok tüketilmesi gereken karbonhidratlar grubu) bölümün içine ekmek, tahıl, pirinç ve makarna girer.

Besleyici özelliğinin yüksek olması nedeni ile, makarnanın öğünlerimizde ayrı bir önemi bulunur. Makarna, kompleks karbonhidratlar yani kalori içermesinin yanı sıra, vücudumuzun ihtiyacı olan lif, vitamin ve mineralleri de sağlayan karbonhidratlar grubuna girer. Makarnada A, B1, B2 vitaminleri ile demir, kalsiyum, fosfor, potasyum bulunur. Protein yönünden de bir hayli zengindir. Yağ ve sodyum oranı düşük olduğu için, kolesterol riski bulunmaz. Hatta çok az minör yağ bileşenleri ve yüksek oranda lineolik yağ asidi içerdiğinden, kolesterolü düşürücü etkisi bile vardır.

Metabolizmada kolay parçalandığından hemen enerjiye dönüşen makarna kolay hazmedilir. Makarna uzun süre tok tuttuğu içinde genel kanının aksine şişmanlatmaz. Spor gibi çok enerji gerektiren faaliyetlerde bulunan kişiler için makarna, özellikle tüketilmesi gereken bir besindir.

Makarnayla ilgili olan yaygın fakat yanlış bir düşünce de, sofralarımızda etin veya sebzenin yanında yenen yan yemek olduğudur. Oysa ki hafif bir sosla zenginleştirilmiş makarna, ana yemek olarak hem doyurucu hem de çok besleyicidir.

Makarna Besin Değerleri Tablosu

Bir Porsiyon Makarnanın Ortalama Enerji ve Besin Öğeleri

SADE MAKARNA	
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538
PROTEİN (g)	11
KARBONHİDRAT (g)	76,5
YAĞ (g)	1,5

*Tel Şehriye, Arpa Şehriye Ve Diğer Tüm Sade Makarna Çeşitleri İçin Geçerlidir .

DİET LİFLİ SPAGETTİ

	Sade Makarna	Diet Makarna
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538	348 / 1457
PROTEİN (g)	11	10,5
KARBONHİDRAT (g)	76,5	73,5
YAĞ (g)	1,5	1
DİET LİFİ(g)	1	4,65

KEPEKLİ SPAGETTİ

	Sade Makarna	Kepekli Makarna
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538	321 / 1343
PROTEİN (g)	11	12,42
KARBONHİDRAT (g)	76,5	66,5
YAĞ (g)	1,5	0,6
ÇÖZÜNMEYEN DİET LİFİ(g)	0,78	8,18
TOPLAM DİET LİFİ(g)	1	12,15

SÜTLÜ MAKARNA

ENERJİ (kcal)/(Kj)	360 / 1507
PROTEİN (g)	13,90
KARBONHİDRAT (g)	71,80
YAĞ (g)	1,00
KALSİYUM (mg)	79,00
MAGNEZYUM(mg)	50,20
FOSFOR(mg)	177,60

SOYALI MAKARNA

ENERJİ (kcal)/(Kj)	356 / 1490
PROTEİN (g)	15,40
KARBONHİDRAT (g)	69,00
YAĞ (g)	1,40

DOMATESLİ MAKARNA

ENERJİ (kcal)/(Kj)	336 / 1405
PROTEİN (g)	11,00

KARBONHİDRAT (g)	68,20
YAĞ (g)	1,30

YUMURTALI MAKARNA	
ENERJİ (kcal)/(Kj)	359 / 1500
PROTEİN (g)	14,03
KARBONHİDRAT (g)	69,4
YAĞ (g)	2,8

PİYALE PİYOTTO

	Sade Piyotto	Çeşnili Piyotto
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538	365 / 1538
PROTEİN (g)	11	11
KARBONHİDRAT (g)	76,5	76,5
YAĞ (g)	1,5	1,5
NİASİN (Vit. PP)/NİACİN (mg)	1,7	6,72
DEMİR/ (mg)	1,3	3,27
TİAMİN(Vit. B1)/THİAMİN(mg)	0,09	0,99
RİBOFLAVİN(Vit. B2)/RİBOFLAVIN(mg)	0,06	0,43

Meyve Sağlıktır

Meyve, doğanın bize sunduğu en özel lütuflardan biridir. Işıl ışıl meyvenin tazesini yemeye doyamayız. Kurusunu keyifle tüketir, kompostosuyla yemeklerimizi lezzetlendiririz. Küçük büyük herkes suyunu severek içer. Dondurması yaz aylarının ferahlatıcı tatlarından biridir. Tabii sağlığımıza olan faydalarını da unutmamak gerekiyor:

Meyvelerdeki yüksek C vitamini, hastalıklara karşı vücut direncimizi artırır.

Bahar yorgunluğunu üstümüzden atmamıza yardımcı olur.

Bedensel ve ruhsal strese karşı bizi kuvvetli kılar.

Açlığımızı bastırarak, fazla yememizi engeller.

% 80 oranında su içerdiğinden, şişmanlığa neden olmaz.

Meyveleri tüketmenin en etkin yolu meyve sularıdır. Meyve suları, meyvelerin ihtiva ettiği yararları sunmasının yanı sıra, serinletici ve ferahlatıcı etkileriyle kendimizi daha iyi hissetmemizi sağlar. Meyvelerin sağlığımıza olan faydaları ile ilgili daha detaylı olarak bilgi edinmeye ne dersiniz?

MEYVELER	VİTAMİNLER/MİNERAL İÇERİĞİ	YARARLARI
ŞEFTALİ	• C vitamini • Potasyum • A vitamini • B3 vitamini • Folik Asit	• Kalp ve kansere karşı korur, • Sindirim sistemini çalıştırır hazmı kolaylaştırır, • Böbreklerin ve safra kesesinin düzenli çalışmasını sağlar, • İdrar sökücüdür.
KAYISI	• A vitamini • Potasyum • B3 vitamini • Betakaroten	• Betakaroten, kanserin,özellikle akciğer kanserinin, kalp hastalıklarının ve kataraktın önlenmesine yardımcıdır, • İçerdiği kalsiyum ve magnezyum sayesinde kemik erimesinin önlenmesine faydalıdır, • Kan yapıcı,cildi ve saçı canlı tutma özelliği vardır, • Lifli bir meyve olduğundan bağırsakları korur ve pekliğe iyi gelir, • Kansızlığa iyi gelir, • Sinirleri gevşetip uyku verir.
VİŞNE	• Karbonhidrat • A vitamini • Potasyum	• Şeker oranı kirazınkinden düşük olduğu için daha az kalori içerir, • Diyareyi keser,idrar söktürücü özelliği vardır,

		• Ateş düşürür,susuzluğu giderir.
PORTAKAL	• C vitamini • Karbonhidrat • Potasyum • Folik Asit • Bioflavin	• Soğuk algınlığı, grip, incinme, kalp hastalıkları ve felçten korur, • Portakal suyundaki bir antioksidan olan bioflavin damarları ve kılcal damarları güçlendirerek kalbin zarar görmesini engeller, • Ezik ve çürüklerin daha çabuk iyileşmesini sağlar, • İçerdiği C vitamini ve folik asit sayesinde öksürüğü azaltır, • Kanın pıhtılaşmasını,mide ve pankreas kanserini önleyici etkisi vardır, • İçerdiği yüksek potasyum tansiyonun dengelenmesine yardımcı olur.Aynı zaman da potasyum cildin kuruyup kırışıklıkların oluşması da önler, • Bağırsak gazlarını söker,bağırsak parazitlerinin dökülmesini sağlar, • Karaciğerin düzenli çalışmasını sağlar, • Safra salgısını arttırır.
MUZ	• Karbonhidrat • Potasyum • A vitamini • Folik asit	• Kalbe ve kas sistemine yararlı, • Yorgunluğu ve ishali giderici özelliği vardır, • Yüksek tansiyonu önleyici özelliğe sahiptir, • Uykuyu düzene sokar, • Ülseri önler ve ülser yaralarının tedavisine yardımcı olur, • Kolesterolü düşürücüdür ve migren ağrısına faydalıdır, • Böbrek ve eklemlerdeki iltihaplanmalarda tedavi edici özelliğe sahiptir.
		• Sindirimi uyarır,

GREYFURT	• Karbonhidrat • Potasyum • A vitamini • Folik asit • C vitamini	• Diş etlerinin kanamasını azaltır, • Soğuk algınlığına iyi gelir, • Kolesterolü düşürür, • Kılcal damarlardaki kan dolaşımını hızlandırır, • Mide ve pankreas kanserlerine yakalanma riskini azaltır, • Tansiyonu dengeler, • İdrar sökücü özelliği vardır.
ELMA	• Karbonhidrat • Lif • Potasyum • B3 vitamini • Pektin	• Böbreklerin temizlenmesine yarar, • Baş ağrısına iyi gelir, • Kolesterolü düşürür, • Yüksek tansiyonu düşürür, • Kan şekerini kontrol altında tutar, • Romatizma ve gut hastalığına iyi gelir, • Uykusuzluğa iyi gelir, • Bağırsaklardaki parazitlerin dökülmesini sağlar, • Elma + kereviz/maydanoz yorgunluğa iyi gelir, • Elma+kızılcık suyu veya elma+ananas+üzüm suyu gribe iyi gelir, • Elma+armut suyu kabızlığa iyi gelir.
ÇİLEK	• Karbonhidrat • Lif • Demir • Potasyum • B3 vitamini • Folik asit • C vitamini	• Sigara dumanının etkilerini azaltır, • Çocuk felci ve ağız-deri yaralarına yol açan virüsleri öldürücü etkisi vardır, • Kansere yakalanma riskini azaltır, • Mide ve bağırsak zayıflıklarını giderir, • Sakinleştirici etkisi vardır, • Safra kesesi hastalıklarına iyi gelir, • Yüksek ateşi düşürür, • Suyuyla gargara yapılırsa diş taşlarının oluşmasını engeller, • Cilde canlılık kazandırır.

ANANAS	• Potasyum • A vitamini • C vitamini • Kalsiyum • Magnezyum • Fosfor	• Bakteri ve parazitlerle savaşmaya yarar, • Sindirimi kolaylaştırır, • İltihaplanma riskini azaltmada ve yaraların hızla iyileşmesini sağlamada etkilidir.
MANGO	• A vitamini • C vitamini • E vitamini • Demir	• Böbreklere faydalıdır, • Kanı temizler, • Sindirimi hızlandırır, • Asitli yiyecekleri nötralize eder.
PAPAYA	• A vitamini • C vitamini	• Sindirimi kolaylaştırır, • Vücutta parazitlere karşı savaşır, • Kansere karşı koruyucu etkisi vardır, • Bağırsaklarda oluşan gazı alarak genel anlamda bağırsakları temizler.

* Belirtilen vitamin ve mineraller, seçilen meyvelerde yoğun şekilde bulunmaktadır. Bu meyveler birçok farklı vitamin ve mineral içerseler de, bunların yoğunluğu ikinci planda kaldığından, burada hepsine yer verilmemiştir.

Sağlıklı beslensin

Çoğu annenin ana problemi olan çocuğunun sağlıklı beslenip beslenmediği sorusuna çocuk doktoru Dr. Şirin Göker Seçkin şu açıklamalarda bulunuyor:

Çocuk sağlığı, bağışıklık sistemi, büyümesi, gelişmesi, öğrenme yeteneği ve psikolojik yapısı beslenme biçimine bağlıdır. Çocuklukta kazanılan doğru beslenme alışkanlıkları ileri yaşlarda gelişebilecek damar sertliği, şeker ve kalp hastalıkları, yüksek tansiyon, kemik erimesi, kireçlenme ve kimi kanser türlerinden korunmasını sağlar. Yetersiz beslenme çocuklarda boy kısalığına neden olurken, sinir sistemi de gelişmeyeceğinden zekada kalıcı geriliğe bağlı okul ve meslek yaşamında başarısızlık görülebilir. Ucuz gıdalarla da sağlıklı beslenme sağlanabilir.

Çocuğun beslenmesi için gerekli maddeler normalde yediğimiz çeşitli besinlerde bulunur. Bunları gruplara ayırmak gerekirse;

Proteinler
Karbonhidratlar
Yağlar
Mineraller
Vitaminler
Su

Sağlıklı beslenmenin ana kurallarını sıralarsak;

Tek tip beslenmeden kaçınılmalı, çeşitli gıdalar tüketilmeli
İdeal kilonun korunmasına dikkat edilmeli
Fazla yağlı ve kolesterollü yiyeceklerden kaçınılmalı.
Yeterli lif-kepek içeren gıdalar alınmalı.
Fazla şeker ve tuz tüketilmemelidir.

Çocuklara doğru beslenme alışkanlığı verilmesi bebeklikten başlar. Çocuğun damak zevkini kişisel deneyimleri kadar anne-baba ve kardeşlerin damak zevki ve televizyon etkiler. Örneğin evde beyaz ekmek yiyen bir ailenin çocuğu kepekli ekmeğe karşı bir isteksizlik gösterir. Halbuki çocukluktan beri kepekli ekmek yemeye alışmış bir çocuk tüm yaşamı boyunca kepekli ekmeği tercih edecektir. Çocuğa değişik yemek çeşitleri sunarak çeşitliliğe alışması sağlanmalıdır.

Çocuklara doğru beslenme alışkanlığı kazandırılırken ceza veya ödüllendirme yöntemi kullanılmamalıdır. İstenilen besini yediği zaman sadece "aferin" gibi övücü bir söz söylemek yeterli olacaktır.

Tüm çocukların ağız tadı zaman zaman değişir .Bazı besinleri tercih ettikleri, bazılarını ise şiddetle reddettikleri dönemlerden geçerler .Özellikle 1-2 yaş çocuklarında bazı öğün az yeme ya da hiç yememe görülebilir. Bu yaşın özelliğidir, önemsenmemelidir. Bu dönemlerde sevilmeyen besin 3-6 ay arayla tekrar sunulabilir.

Çocukların aç olmadıkları ya da istemedikleri saatlerde yemek yemeye veya istemedikleri bir besini yedirmeye zorlamak beslenme sorunlarının gelişmesine yol açar. Bu nedenle yemek saatleri konusunda katı olunmamalı, çocuğun acıkma ritmine uyulmalıdır. Ayrıca yalnızca kahvaltıda yenilen besinler veya akşam yenilebilir besinler gibi düzenlemeler yapılmamalıdır. Çocuk istiyorsa akşam yemeğinde kahvaltı etmenin veya kahvaltıda makarna veya sebze yemenin çocuğa hiçbir zararı yoktur.

Et yemeyen veya süt içmeyen çocuk için hemen üzülmeye gerek yoktur. Gün içinde yoğurt, peynir ,yumurta veya fıstık ezmesi yiyen çocuk protein ve kalsiyum ihtiyacını karşılamaktadır.

Tatlı yerine genelde meyve arada bir de evde yapılan tatlılar verilmelidir. Örneğin aşure, kuru üzüm, incir, havuç, ceviz gibi yemişler katılarak yapılmış kurabiyeler, kekler, sütlü tatlılar uygundur. Tatlı pişirilirken şeker yerine incir, üzüm, kayısı, dut gibi meyve kuruları, konsantre meyve suları, pekmez, tahin veya bal kullanılabilir. Bu sayede boş şeker yerine bir miktar protein, nişasta, vitamin ve lif yemeleri sağlanabilir.

Özetle 1 yaşından itibaren çocuğun

Proteinler (et, balık, tavuk, yumurta, baklagiller)
Sütlüler(bol kalsiyum ve protein içeren süt, peynir, yoğurt vb)
Meyve ve sebzeler (özellikle bol A ve C vitamini içerikli)
Tahıllar nişastalılardan (bol karbonhidrat içerikli un, patates, makarna, vb.)

oluşan dört ana besin grubunu içeren karışık bir diyeti olmalıdır.

PROTEİNLER : Büyüme, gelişme, hücre ve dokuların yenilenmesi için, bağışıklık sisteminin gelişmesi için gerekli olan proteinler anne sütü, inek sütü, süt ürünleri, et, balık, deniz ürünleri, yumurta, baklagiller ve soya fasulyesinde bulunur.

BAKLAGİLLER: Kırmızı mercimek, nohut, kuru fasulye protein, demir ve B vitaminlerinden zengindir. Ancak baklagillerin hayvansal kaynaklı

protein değerini tam olarak karşılayabilmesi için pilav üstü nohut veya kuru fasulye gibi birden fazla baklagilin bir arada verilmesi gerekir. Tarhanada buğday unu, nohut, yoğurt ve çeşitli sebzelerden hazırlanmış besin değeri yüksek bir gıdadır. İçerisinde protein, demir, kalsiyum ve çeşitli vitaminler bulunur.

BALIK: Yüksek protein içermesinin yanı sıra kalsiyum, fosfor, demir, A ve D vitamini içermesi balığı besin yönünden çok değerli kılar. Ayrıca sinir sistemi ve görme işlevinin gelişmesinde önemli rolü olan omega yağ asitleri yalnız balıkta,balık yağında ve deniz ürünlerinde bulunur.

KARACİĞER: Demir, protein, A ve D vitamini yönünden zengindir. Haftada 1-2 öğün yedirilmesi yeterlidir. Sık kırmızı et yeniyorsa hiçte verilmeyebilir.

YOĞURT: Yüksek miktarda protein ve kalsiyum içerdiğinden çok değerli bir besindir. İnek sütünden yapılmasına karşılık mayalandığı için daha az alerjiktir. Bebek ya da çocuk sade yoğurdu yemek istemezse demir açısından zengin olan pekmez veya meyve karıştırılabilinir.

PEYNİR: İnek,koyun ve keçi sütünden üretilen peynirler kalsiyum ve protein açısından zengindir. Yumuşak peynirlerin yağ ve kolesterol oranı yüksek olduğundan kalsiyumdan zengin olan sert peynirlerin verilmesi tercih edilmelidir.

SÜT: Protein ve kalsiyum açısından zengin olmasına karşın, demir içeriği düşük olduğundan süt demir eksikliğine yol açabilir. Dengeli beslenmeyi bozmamak için günde 600ml'den fazla süt içilmemelidir. Sinir sistemi ve görme fonksiyonun gelişmesi için önemli olan yağ asitlerinden, C vitamini ve çinko yönünden de fakirdir. Çok alerjik bir gıda olduğundan sürekli burun akıntısı, astım, tekrarlayan orta kulak iltihabı gelişmesine, kuru-hassas cilt egzamaları gelişmesine neden olabilir. Sindirimi de zor olduğundan 2 yaşından önce verilmesi pek tavsiye edilmez.

DONDURMA: Süt, şeker ve salepten yapıldığı için iyi bir vitamin,protein ve enerji kaynağıdır.Dondurma yiyen çocuklarda diğerlerine nazaran daha fazla boğaz iltihabı görülür diye bir şey yoktur.

ET : Besin değeri azalabileceğinden buzluktan çıkarılan dondurulmuş et çözülmeden pişirilmemelidir. Mikro dalga fırında hızla çözmek en uygun yöntem olmakla beraber mikro dalga fırın yoksa sıcak suda eritilmeye çalışılmalıdır. Eti oda ısısında çözmeye bırakmak sağlıksızdır.

Etin suyunu bırakması besin değerini azaltacağından tavanın önceden kızdırılmasında fayda vardır.

Bebeklere hazırlanan sebze çorbalarına katılarak pişirilen etin demir içeriği azalırken sebze püresinin gereksiz yere kalorisi artar.Bu nedenle etin sebze çorbasından ayrı pişirilerek bilahare çorbaya katılması tavsiye edilir.

KARBONHİDRATLAR : Karbonhidratlar enerji verirler. Şeker, reçel gibi boş kalori içeren besinler yerine bal, meyve şekeri, pekmez gibi ayrıca demir içeren karbonhidratların tüketilmesi daha yararlıdır.

Sebzeler, meyveler, pirinç, buğday, yulaf ezmesi gibi tahıllar, kepekli ekmek ve makarna çeşitli vitaminler, mineraller ve lif de içerdiklerinden tüketilmesi daha sağlıklı karbonhidratlardır.

YAĞLAR : Sinir sistemi iki yaşına kadar gelişiminin %95'ini tamamlar. Sinir kılıflarının yüzeyi yağlarla kaplandığı için her gün diğer besinlerle birlikte bir miktarda yağ alınmalıdır. Kuyruk yağı, tavuk derisi gibi hayvansal yağlar kolesterol yüksekliğine yol açarak kalp hastalıklarına neden olabildiklerinden genel kural olarak hayvansal yağlardan uzak durulmalıdır.

Zeytinyağı, ay çiçek yağı, mısırözü yağı, pamuk yağı, soya fasulyesi yağı sağlıklıdır. Haşlamalar kızartmalara tercih edilmelidir.

MİNERALLER : Çocuklarda özellikle iki mineral çok önemlidir; kalsiyum ve demir. Süt ve süt ürünleri kalsiyum açısından zengindir.

DEMİR: İnsan bedenindeki her hücrenin yapısında demir vardır ve oksijen taşımak gibi önemli bir rol üstlenmiştir. Bezelye, mercimek,

fasulye gibi baklagillerdeki demir ıspanaktakinden çok daha fazladır. Ciğer, kırmızı et, deniz ürünleri, kuru kayısı, erik, baklagiller, badem, kuru üzüm, bira mayası demir içeriği en yüksek olan gıdalardır. Ancak kırmızı etin içinde bulunan demirin emilimi daha zordur. Vitamin C ise demir emilimini arttırır.

VİTAMİNLER : Sanılanın aksine vitaminler iştah açıp kilo aldırmazlar. Ancak vitaminler vücuda alınan bazı besinlerin daha iyi değerlendirilmelerine yardımcı olurlar. Ayrıca vücudun bağışıklık sistemini güçlendirirler. Genelde yeterli ve dengeli olarak balık, meyve, sebze, tahıl ve süt ürünleri alan kişilerde vitamin eksikliğine rastlanmaz. Besinleri aşırı kaynatmak ,haşlamak içindeki vitaminlerin azalmasına yol açar. C ve B vitaminlerinin gerekenden fazlası idrar yoluyla atılır. Ancak yağda çözülen vitaminler için durum farklıdır. D vitaminin fazlası zehirlenmeye yol açar. Hamilelikte alınan yüksek dozda vitamin A doğacak bebekte çeşitli sakatlıklara yol açabilir. Meyveler, sebzeler ve baklagiller vitamin açısından zengin besinlerdir.

MEYVELER: Vitaminler en yoğun olarak kabuğa yakın bölgede bulunur. Bu nedenle kabuklar ince soyulmalıdır. Meyveyi kabuğu ile birlikte vermek son zamanlarda artan çevre kirliliği ve kullanılan böcek ilaçları nedeniyle pek sağlıklı değildir. Meyveler kurutulduğunda veya kaynatıldığında içerdikleri C vitamini miktarı azalır. Meyve ve sebzeler derin dondurucuda besin değerlerini kaybetmeden 2 ay saklanabilir. Bir bardak taze sıkılmış portakal suyu veya bir portakal 2 günlük C vitamini ve günlük A vitamini ihtiyacını karşılar.

SEBZELER: Vitaminler ve mineraller açısından zengin olan sebzeler aynı zamanda bağırsakların düzenli çalışmasına yardımcı olan lifler açısından da zengindir. Az sebze yenmesi kabızlığa yol açar. Havuç, patates, kabak, kereviz, avokado (antioksidan maddeler açısından çok yararlıdır), ıspanak, semiz otu, tatlı kırmızı biber(paprika), enginar, taze bezelye, brokoli, karnıbahar, brüksel lahanası, maydanoz (A vitamini açısından çok faydalı) ve taze nane çocuğa korkmadan verilebilir.

Bol A ve C vitamini içermesine rağmen domates alerjiye yol açabileceğinden yedi aylık bebeklerden küçüklere verilmez.

Bakla favizm hastalığına yol açabileceğinden bir yaşından küçüklere tavsiye edilmez.

Patlıcan vitamin ve mineral yönünden fakir olduğu kadar nikotinde içerdiğinden çocuklara yedirilmesi önerilmez.

Beyaz ve kara lahana, pırasa, soğan ve sarımsak bebeklerde gaz yapabileceği için ancak 9. Aydan itibaren denenebilir.

Ispanak, şalgam, pancar ve havuç nitrat içerdiklerinden taze alınmalı ve uzun süre bekletilmeden gün içinde pişirilmelidir. Diğer sebzeler ise 48 saat buzdolabında saklanabilir.

Sebzelerin besin değerini korumak için kendi buharında ya da çok az suda pişirmek en sağlıklı yöntemdir.

Çocuklar canlı görünümlü sebzeleri daha çekici bulduklarından pişirilirken az miktarda limon suyu veya sirke katılarak sebzelerin canlı renkli kalması sağlanabilir.

Sebze püresi derin dondurucuda 2 ay, buzlukta 1 ay, buzdolabında ise 48 saat besin değerini kaybetmeden saklanabilir.

Bir de yemek yese

Genelde tüm annelerin şikayet ettiği konuların başında gelir çocuğunun yemek yememesi. Otoriter bir sesle çocuğun önündeki tabağı bitirmeye zorlamak ya da anlayışlı ve sevecen davranmak; bunların hiç birisi, "yemek" söz konusu olduğu zaman çocuğunuzun üzerinde etkili olmayabilir. Küçük yaşlarda elde edilen beslenme alışkanlıklarının onun ilerki yaşlarında vücut yapısı ve sağlığı üzerinde etkili olacağını düşünürsek, bu durumu ciddiye almanız elbette ki kaçınılmaz. Fakat klasik yöntemleri uygulayarak çocuğunuz üzerinde baskı kurmak yerine, yemek yemeyi sevmesi hatta bundan keyif alması için küçük hilelere başvurabilirsiniz.

Yemekleri tabağa azar azar koyarak, çocuğunuzu önündeki tepeleme tabağı bitirmek stresinden arındırmalı, daha fazla istemesine fırsat tanımalısınız. Böylece çocuk, kontrolün kendi elinde olduğu hissine kapılır.

Genellikle canlı renkler çocukların ilgisini çeker. Bu nedenle yemekleri renklendirmekte, sebzeleri rengi canlı kalacak şekilde pişirmekte fayda vardır. Sebzeler pişirilirken az miktarda limon suyu ya da sirke eklemek, renklerinin daha güzel görünmesini sağlayabilir. Ayrıca desenli, renkli tabaklarda yapılan servis de, çocuğun ilgisini masada tutmak ve iştahını arttırmak açısından yararlıdır.

ÜÇ RENKLİ MAKARNA

Makarna, çocukların en sevdiği yiyecekler arasında gelir. Dolayısıyla makarnayı, sebze, tavuk, et, kıyma gibi, çocuğunuzun yemesini istediğiniz besinlerle hem renklendirebilir hem de çocuğun sağlıklı bir öğün geçirmesini sağlamış olursunuz.
1 paket 3 renkli Piyale Piyotto makarna
50gr. bezelye
1 adet havuç
1/2 kırmızı iri dolmalık biber (paprika)
çok az zeytinyağı
tuz

Bezelye, havuç ve dolmalık biberi doğrayıp, az suda haşlayın. Başka bir tencerede paketteki pişirme talimatına göre makarnayı haşlayın ve süzün. Daha sonra, tencereye biraz zeytinyağı koyun ve makarnayla birlikte sebzelerle karıştırın. Renkli makarnanız hazır.

ÜÇ RENKLİ MÜCVER

Normalde kabakla yapılan mücveri üç sebze ile yaparak hem yemeği renklendirebilir hem de besin değerini arttırabilirsiniz. Ayrıca mücverin içine konan yumurta, peynir, un gibi diğer malzemelerle de, tüm besin öğelerini içeren bir öğün yaratmış olursunuz.

1 kabak
1 havuç
1 patates
1 büyükçe soğan
3 yumurta
2 çorba kaşığı PİYALE un veya nişasta
maydanoz,dereotu,taze nane
galeta unu
beyaz peynir
kaşar peyniri
tuz,karabiber

Kabağı rendeleyin ve suyunu iyice sıkın. Havuç ve patatesi de rendeleyin. Soğanı küp küp doğrayın. Hepsini karıştırın. Yumurtaları, unu, ince kıyılmış yeşillikleri, dilediğiniz kadar beyaz peynir ve kaşar peyniri de ekleyin. Yeteri miktarda tuz ve karabiber katın. Hepsini tekrar karıştırın. Kızartmak isterseniz bolca ısıttığınız sıvıyağ birer kaşık bu karışımdan dökün ve her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirin. Mücver kolay çevrilmezse yumurta ekleyebilirsiniz. Fırında yapmak isterseniz ki, bu daha sağlıklıdır, fırın kabının dibini yağlayın. Kabın altını ve kenarlarını galeta unuyla kaplayın. Karışımı dökün ve 180 derece fırında 40 dakika pişirin.

Çocuklar genelde kendi başlarına bir şeyler yapmaktan gurur duyarlar. Onların yemek yapımına yardım etmeleri, yemeği kendilerinin yaptığı hissine sahip olmalarına yarayacak hatta yemeği size de ikram etmekten büyük keyif alacaktır. Örneğin sadece çorbayı karıştırmak bile onlara bu duyguyu yaşatacaktır.

PİZZA

Çocukların bu çok sevdiği yiyeceği evde yapabilir, istediğiniz besinleri ekleyerek besleyici özelliğini artırabilirsiniz. Pizzanın üstüne koymak istediğiniz sebzeleri, salamı, mantarı vs. çocuğunuza doğratarak da (elbette ki sizin yanınızda) onun el becerisinin gelişmesine ve kendine olan güveninin artmasına imkan sağlayacaksınız .

Hamur
200 gr PİYALE un
10 gr yaş maya
1/2 çay kaşığı tozşeker
1/2 kahve fincanı ılık su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 çay kaşığı tuz
üzerine kaşar yada dil peyniri

Un, şeker, tuz, yağ ve ılık suyu bir kaba koyun. Mayayı parçalayarak üstüne ekleyin. Robot veya el mikseri ile, tüm malzemeler iyice özleşene kadar iyice karıştırın. Makineyi en üst seviyeye getirerek, hamur kabın kenarlarından ayrılmaya başlayıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dakika karıştırın. Pizzayı yapmak istediğiniz kabı iyice yağladıktan sonra, hamuru elle veya oklavayla kaba yayın. Üstüne istediğiniz malzemeleri yerleştirdikten sonra, en üstünü rendelenmiş kaşar veya dil peyniri ile kaplayın. Fırına koymadan önce, 15 dakika hamurun şişmesini bekleyin. 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin (Pizzanızı daha pratik yoldan hazırlamak isterseniz, fırından alacağınız ekmek hamurundan faydalanabilirsiniz).

ŞEKİLLİ SANDVİÇ

Çocuklar genelde besin değeri daha yüksek olan kepekli ekmeği yemekten hoşlanmazlar. Onlara bir dilim beyaz, bir dilim kepekli ekmekten oluşan sandviçler yapabilir veya kendilerine yaptırabilirsiniz. Ekmekleri kare, üçgen, dikdörtgen, baklava gibi şekillerde kesin (Böylece çocuklarınıza şekilleri de öğretebilirsiniz). Dilerseniz şekilli kalıplar da kullanabilirsiniz. Çocuklarınız bıçak kullanabilecek yaşta iseler, ekmekleri kendileri de kesebilirler. Krem peynir, dilimli peynir, ton balığı, mayonez, hardal, ketçap, salam, zeytin ezmesi gibi sandviç malzemelerini önlerine koyarsınız, sandviçlerini kendileri yapacak ve afiyetle yiyeceklerdir.

Trafik Lambası Sandviçleri
6 dilim beyaz tost ekmeği
6 dilim kepekli tost ekmeği
2 çorba kaşığı krem peynir

6 adet kiraz domates
2 dilim cheddar peyniri
2 adet dilimlenmiş salatalık turşusu (kornişon)

Ekmeklerin kenarlarını kesin ve ortadan ikiye bölerek 24 adet dikdörtgen elde edin.bunların 12'sinin üzerine krem peynir sürün. Diğer ekmeklerin üzerine tarfik lambasının ön yüzünü oluşturmak üzere 3'er adet 2cm. eninde daireler kesin. Kiraz domateslerden kırmızı ışığı yapmak üzere daireler kesin. Krem peynir sürülmüş ekmeklerin üzerine bir adet daire şeklinde kesilmiş domates, bir adet 2 cm eninde kesilmiş cheddar peyniri ve 1 adet turşu dilimi yerleştirin. Üstüne delikler açmış olduğunuz ekmek dilimlerini üstüne koyun.

Yapılan yemeklerin içinde şekilli malzemeler kullanarak veya şekilli yemekler yaparak, bunlarla ilgili hikayeler yaratabilirsiniz. Böylece çocuk, yemek yeme stresini üstünden atacak, ilgisini hikayeye yönlendirecektir.

TEREYAĞLI KURABİYE

Yapması kolay ama biraz vakit alan kurabiyeleri çocuğunuzla beraber yapabilir, böylece çocuğunuzla vakit geçirerek, onun sizinle ortak bir iş yapmanın keyfini çıkarmasını sağlayabilirsiniz. Bu şekilde çocuğunuz da hem eğlenecek hem de öğrenecektir. Kurabiye hamurundan hayvan şekilleri yaparak hayvanları çocuğunuza öğretebilir, hatta bunlardan hayvanat bahçesi kurabilirsiniz. Yılbaşı zamanı ağaç, Noel Baba figürleri yapabilir, bu şekilde çocuğunuzla yılbaşına hazırlanabilirsiniz. Ayrıca çocuğunuz için kendi yaptığı kurabiyeleri yemek de ayrı bir mutluluk olacaktır.

3 haşlanmış yumurtanın sarısı
250 gr tereyağ
2 adet çiğ yumurta sarısı
250gr şeker
2 paket vanilya
500 gr PİYALE un
2 çorba kaşığı süt

Haşlanmış yumurta sarılarını, tereyağını, 1 adet çiğ yumurta sarısını, şekeri ve vanilyayı karıştırıp unu ekleyin. Hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. 1/2 cm. kalınlığında açın ve şekilli kalıplarla kesin. 1 yumurta sarısı ile sütü karıştırın. Fırçayla kurabiyelerin üstüne sürün. 180 derece fırında, üstleri pembeleşinceye kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

YUMURTALI ISPANAK

Demir deposu ıspanağı çocuğunuza sevdirmek için, hazırlayacağınız ıspanak püresini tabağın alt köşesine çimenlik gibi yayabilir, üst tarafa da yağda pişmiş bir yumurtayı güneş gibi koyabilirsiniz. Şekilli kalıplarla ekmekten havyanlar kesip onları da çimenliğin (ıspanağın) üstüne yerleştirerek çocuğunuza bir hikaye yaratabilirsiniz.

500 gr Ispanak
1 orta soğan
100 gr Lor Peyniri

Biraz sıvıyağda küp küp doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ispanakları ekleyin ve kısık ateşte haşlayın. Su eklemenize gerek yok çünkü ıspanak suyunu bırakacaktır. Ispanak haşlandıktan sonra robotla ya da el mikseri ile püre haline getirin. Tuz, karabiber ve lor peyniri ile, peynir tamamen dağılıncaya kadar karıştırın.

Küçük oyunlar yaratmak da çocuğun yemek stresinden uzaklaşmasını sağlar. Örneğin yemek dolu kaşık bir kuş olup, çocuğun ağzı ağaç olabilir. Kuş gelir, ağaca veya dala konar. Bu, uçak- hava alanı, arı- çiçek, araba-garaj vs. gibi çeşitlendirilebilir. Bu tarz oyunlarla çocuk hem eğlenir hem de yemek yer!